

**Рецепты
коктейлей
для
ЧАЙНИКОВ®**

Bartending

FOR
DUMMIES®

by Ray Foley



WILEY

Wiley Publishing, Inc.

**Рецепты
коктейлей
для
ЧАЙНИКОВ®**

Рэй Фоли



ДИАЛЕКТИКА

Москва ♦ Санкт-Петербург ♦ Киев
2010

ББК 88.5.75
Ф75
УДК 681.3.07

Компьютерное издательство “Диалектика”

Перевод с английского и редакция *Н. М. Макаровой*

По общим вопросам обращайтесь в издательство “Диалектика” по адресу:
info@dialektika.com, http://www.dialektika.com

Фоли, Рэй

Ф75 Рецепты коктейлей для чайников, 3-е изд. : Пер. с англ. — М. :
Издательский дом “Вильямс”, 2010. — 416 с. : ил. — Парал. тит. англ.
ISBN 978-5-8459-1642-6 (рус.)

ББК 88.5.75

Все названия программных продуктов являются зарегистрированными торговыми марками соответствующих фирм.

Никакая часть настоящего издания ни в каких целях не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, будь то электронные или механические, включая фотокопирование и запись на магнитный носитель, если на это нет письменного разрешения издательства John Wiley&Sons, Inc.

No part of this publication may be reproduced, stored in retrieval system or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording, scanning or otherwise, except as permitted under Sections 107 or 108 of the 1976 United States Copyright Act, without either the prior written permission of the Publisher, or authorization through payment of the appropriate per-copy fee to the Copyright Clearance Center, 222 Rosewood Drive, Danvers, MA 01923, (978) 750-8400, fax (978) 750-4470.

Wiley, The Wiley Publishing logo, For Dummies, Dummies Man, F Reference for the Rest of Us!, The Dummies Way, Dummies Daily, The Fun and Easy Way, Dummies.com and related trade dress are trademarks or registered trademarks of Wiley Publishing, Inc. in the United States and other countries, and may not be used without written permission.

Russian language edition published by Dialektika, Copyright © 2010.

Authorized translation from English language edition published by Wiley Publishing, Inc., Copyright © 2009.

ISBN 978-5-8459-1642-6 (рус.)

© Компьютерное изд-во “Диалектика”, 2010
перевод, оформление, макетирование

ISBN 978-0-470-05056-9 (англ.)

© Wiley Publishing, Inc., Indianapolis, Indiana, 2009

Оглавление

Об авторе	11
Посвящение	2
Благодарность автора	2
Введение	15
Часть I. Основы	19
Глава 1. Посуда и утварь	21
Глава 2. Приготовление и украшение коктейлей	29
Глава 3. Создание домашнего бара	35
Глава 4. Миллилитры, калории и пр.	45
Часть II. Обзор напитков — от виски до вина	51
Глава 5. Американское и канадское виски	53
Глава 6. Аперитивы	59
Глава 7. Пиво	63
Глава 8. Бренди	67
Глава 9. Коньяки и арманьяки	71
Глава 10. Ликеры и наливки	81
Глава 11. Джин	91
Глава 12. Скотч — шотландское виски	95
Глава 13. Ирландское виски	101
Глава 14. Ром	105
Глава 15. Текила и мескаль	109
Глава 16. Водка	115
Глава 17. Вина	119
Часть III. Рецепты	125
Глава 18. Рецепты от А до Я	127
Глава 19. Слоистые коктейли	353
Глава 20. Пунши	359
Глава 21. Безалкогольные коктейли	365
Часть IV. Великолепные десятки	369
Глава 22. Не меньше десяти полезных советов	371
Глава 23. Не меньше десяти типов коктейлей	373
Предметный указатель	376

Содержание

Об авторе	11
Посвящение	12
Благодарность автора	12
Введение	15
Как пользоваться этой книгой	15
Как построена эта книга	16
Часть I. Основы	16
Часть II. Краткий обзор — от виски до водки	16
Часть III. Рецепты	16
Часть IV. Великолепные десятки	16
Указатели	17
Пиктограммы, используемые в книге	17
С чего начать	17
Часть I. Основы	19
Глава 1. Посуда и утварь	21
Основной инструментарий	21
Открывалка для бутылок	21
Шейкер и мерный стакан	21
Барное ситечко — стрейнер	23
Другие инструменты	23
Бокалы, стаканы, рюмки	25
Глава 2. Приготовление и украшение коктейлей	29
Как нарезать фрукты	29
Кусочки лимонной цедры	29
Апельсиновые дольки	30
Дольки лайма	31
Нарезка лимона или лайма ломтиками	31
Ломтики ананаса	31
Смешиваем напиток	32
Как открывать вино и шампанское	33
Вино	33

Шампанское и искристые вина	34
Приготовление сиропа	34
Лимонная смесь “сауэр”	34
Глава 3. Создание домашнего бара	35
Советы по организации вечеринок	35
Правильно разместите закуски и алкоголь	35
Бар должен быть на кухне или рядом с ней	35
Советы по обслуживанию гостей	36
Что купить для домашнего бара	37
Основной набор	37
Домашний бар — улучшенный вариант	38
Домашний бар, доведенный до совершенства	38
Что еще нужно хорошему бару	39
Список покупок к вечеринке	40
Сколько покупать спиртного	40
Сколько покупать остальных продуктов	42
Глава 4. Миллилитры, калории и пр.	45
Все о бутылке	45
Меры емкости, которые должен знать бармен	46
В чем измеряют пиво	47
Напитки в бутылках	48
Какой температуры должно быть вино	48
Калории и углеводы	48
Часть II. Обзор напитков — от виски до вина	51
Глава 5. Американское и канадское виски	53
Приготовление виски	53
Бурбон	54
Немного истории	54
Популярные марки бурбона	55
Виски теннеси	56
Популярные марки	56
Ржаное виски	56
Популярные марки	56
Канадское виски	56
Популярные марки	57
Смешанное виски	57
Хранение и употребление виски	57

Глава 6. Аперитивы	59
Глава 7. Пиво	63
Как готовят пиво	64
Марки пива	64
Хранение и употребление	66
Глава 8. Бренди	67
Что такое бренди	67
Бренди разных стран мира	67
Американское бренди	69
Популярные марки бренди	69
Фруктовое бренди	69
Ароматизированное бренди	70
Хранение и употребление	70
Глава 9. Коньяки и арманьяки	71
Немного истории	71
Немного географии	72
Коньяк или бренди?	73
Как готовят коньяк	74
Загадочные буквы на этикетке	75
Популярные марки	76
Арманьяк	77
Производство арманьяка	78
Что написано на этикетках	78
Популярные брэнды	78
Рекомендации по хранению и употреблению	79
Глава 11. Джин	91
Немного истории	91
Типы джина	92
Популярные марки	93
Хранение и употребление	94
Глава 12. Скотч — шотландское виски	95
Типы скотча	95
Как готовят шотландское виски	98
Популярные сорта смешанного виски	99
Односолодовый скотч	99
Хранение и употребление	100

Глава 13. Ирландское виски	101
Почему ирландское виски такое вкусное	101
Популярные марки	102
Хранение и употребление	103
Глава 14. Ром	105
История возникновения рома	105
Как готовят ром	107
Популярные марки	108
Хранение и употребление	108
Глава 15. Текила и мескаль	109
Как делают текилу	109
Самые популярные марки текилы	111
Хранение и употребление	112
Мескаль	112
Червячок Хуанито	113
Марки мескаля	113
Глава 16. Водка	115
Популярные марки	115
Ароматизированная водка	117
Хранение и употребление	118
Глава 17. Вина	119
Вина со всего света	119
Портвейн	121
Херес	122
Игристые вина	122
Вермут	123
Заключительное слово о винах	124
ЧАСТЬ III. Рецепты	125
Глава 18. Рецепты от А до Я	127
Глава 19. Слоистые коктейли	353
Все дело в плотности	353
Несколько полезных таблиц	354
Рецепты слоистых коктейлей	358
Глава 20. Пунши	359
Глава 21. Безалкогольные коктейли	365

ЧАСТЬ IV. Великолепные десятки	369
Глава 22. Не меньше десяти полезных советов	371
Икота	371
Похмелье	372
Глава 23. Не меньше десяти типов коктейлей	373
Предметный указатель	376

Об авторе

Рэй Фоли — бывший моряк. Он 20 лет проработал барменом и официантом, основал и издает журнал *Bartender Magazine* — единственный в мире журнал для барменов и один из немногих, посвященных приготовлению алкогольных напитков. *Bartender Magazine* выходит уже 18 лет, тираж его постоянно увеличивается и уже достиг 150 тысяч экземпляров.

Рэй регулярно публикует свои пользующиеся неизменной популярностью статьи в различных изданиях США, участвует в многочисленных теле- и радиошоу, в частности в передачах Дэвида Зюскинда, Джо Франклина, Патриции Мак-Канн, на каналах *ABC-TV News*, *CBS News*, *NBC News*, *WOR-TV*, в программах *Доброе утро, Америка* и *Жизнь с Реджисом и Каму Лу*. О Рэе неоднократно писали крупные журналы, в частности *Forbes* и *Playboy*.

Кроме того, Рэй основал “Зал славы барменов”, посвященный лучшим барменам США, причем лучшим не только с точки зрения способностей и умения готовить замечательные напитки, но и с точки зрения общественной деятельности и гражданской ответственности.

Рэй консультирует некоторых — только самых лучших — американских производителей и импортеров алкогольных напитков, а также придумывает названия для новых напитков.

У Рэя крупнейшая в мире коллекция сборников рецептов коктейлей, в которой есть даже книги, изданные в начале 1800-х годов. Кроме того, он известен как коллекционер шейкеров для коктейлей, в его коллекции 368 шейкеров.

Рэй Фоли написал три книги — *Ultimate Cocktail Book* (Самый полный сборник коктейлей), *Ultimate Little Shooter Book* (Самый полный сборник крепких коктейлей), *Advice from Anonymous* (Анонимные советы).

Рэй живет в Нью-Джерси со своей женой Жаклин (она же деловой партнер на протяжении уже 13 лет) и их сыном Райаном.

Если вы хотите получить дополнительную информацию о журнале *Bartender Magazine*, обращайтесь, пожалуйста, к Жаклин (Джеки) Фоли по адресу P.O. Box 158, Liberty Corner, NJ 07938; те-

лефон 908-766-6006; факс 908-766-6607; адрес электронной почты: barma@aol.com; Web-сайт <http://www.bartender.com>.

Посвящение

Я посвящаю эту книгу неутомимым труженикам, которые в течение долгих часов с неизменным терпением обслуживают посетителей, проявляя понимание и выдержку (и при этом обладают легким характером и умеют веселиться). Другими словами, я посвящаю эту книгу барменам.

Ну, и, разумеется, Жаклин Мари и Райану Питеру, которые наполнили мою жизнь смыслом.

Благодарность автора

Я хотел бы выразить свою самую горячую благодарность и поддержку Саре Кеннеди и чикагскому подразделению издательства *Wiley Publishing, Inc.*

За проверку правильности состава всех коктейлей и рекомендации по сервировке и украшению — отдельное спасибо мистеру Тиму Галлану, редактору книги *Bartending for Dummies*.

Я чрезвычайно благодарен сотрудникам *Bartender Magazine*, и в особенности моему лучшему другу Лоретте Натиело, за рекордно быстрое обслуживание.

А за поставку всех необходимых ингредиентов для моих коктейлей хочу выразить самую искреннюю признательность: мистеру и миссис Билл Сэмюэлс-мл. и всему персоналу компании *Makers Mark*. И вот еще люди, которых я не могу обойти молчанием: Энсли Дж. Коул-мл., *Alambic, Inc.*; Лаура Баддиш, *Alden Group*; Кристел Харви, *Allied Domecq*; Тайлер Б. Филлипс и Вильям Н. Чанго, *Angostura International Ltd.*; Диана Бэрнелл, Майкл Мак-Нил, Мирон Хольцман и все сотрудники компании *Anheuser-Busch*; Остин, *Nicholos & Co., Inc.*; Эдуардо Сардина и Хосе Арагон, *Bacardi-Martini U.S.A.*; Джон В.О. Кеннард, Джон Оверфилд, Мэри Энн Уоррен, Сьюзен Джосселин, Джон Видал, *Brown-Forman Beverages Worldwide*; Жан-Луи Карбоньер, Тиффани Сюзан, *Champagne Wines Information Bureau*; Мишель Ру, Джерри С. Кирауло, Эрнест Каприа, Кери Шварц, *Carillon Importers*; Джон Сапата, *Careros Alambic*; Ланс Брукс и Жанна Мак-Интайр, *Cohn & Wolfe*; Мартин Джонс, Гэри Клейтон и Лори Тиссен, *Domecq Importers*; Честер Брандес, *Finnish National Distillers, Inc.*; Трейси Нуэль, *Fleishman Hillard, Inc.*; Белинда Хортон, *Foods and Wines from France*; Майкл

Люффтгласс, Леа Дж. Карлайнер, Салли Вонсик, *William Grant & Sons, Inc.*; Сьюзан Овертон, *Heaven Hill Distilleries, Inc.*; Дан Тearnо, *Heineken U.S.A.*; Георг ДиБенедетто, Боб Шеа, Боб Саффрендени, Билл Донан, Джим Мингарелли, Док Салливан, Марк Мекенас, *Hiram Walker & Sons, Inc.*; Нортон Купер, Кевин О'Брайен и Патриция Борнман, *Charles Jacquin et cie., Inc.*; Майкл Донахью и Кэтлин ДиБенедетто, *Jim Beam Brands Worldwide, Inc.*; винные погреба *Korbel Champagnes*; Эндрю Фридман и Кэтлин Коннелли, *Kratz & Company, Laird & Co.*; Кейт Мак-Меньюс, *Margaret Stern Communications*; Майкл Л. Эвитейбл, *Marie Brizard Wines and Spirits, USA*; Кейт Кляйн, *Milton Samuels Advertising Agency, Inc.*; Питер Нельсон и Мишель Краузе, *Niche Marketing Corp.*; Гейл Финн-Гавелл, Чарльз Филлипс, Энтони Фоглио и сотрудники *IDV North America*; Хосе Суарец и Джейк Якобсен, *Coco Lopez, Inc.*; *Remy Amerique*; Мэри И. Вейт, *Rogers & Associates*; Харрисон Джонс, *Sazerac Company, Inc.*

Отдельная благодарность — Джеффу Погашу из *Schieffelin & Somerset*; компании *Joseph E. Seagram & Sons, Inc.*; Кристену Мак-Донахью из *Seagram Chateau & Estate Wines*; Крису Моррису, Рене Купер, Питеру Ангусу из *United Distillers North America*; Дебби Скляр из *VSM Relations*; Элеанор Рукман из *Wine Institute*; Марии Колон из *Rums of Puerto Rico* и Бобу Бернштейну из *Seagrams Americas*.

Еще я хочу поблагодарить Дорис и Гарри Ноулзов из ресторана *Manor* (город Вест-Оранж, штат Нью-Джерси) за оказанную поддержку, возможность экспериментировать и готовность прийти на помощь добрым советом, а также замечательный коллектив ресторана *Terrace Lounge* и лично Милли Ринальди (и, конечно, Энтони), Джона Коуэна, Майка Каммарано, Энн и Джона Гидисов, Игона Кронау, Мэтта Вояка, Хайми Лифшица.

И еще одно громадное спасибо Лерою Нейману и Линну Куэйлу, чете Вильсонов, Джимми Цаззали, Джо и Марианне Мак-Клюрам, Эду Димуро, Гари и Мадри Хейдин Риганам (моим друзьям по бурбону), знаменитым Стефену и Арлин Висакаям, Фостеру Теннанту, Брюсу Калфасу, Скипу Натчинсону, Ховарду Якобзу, Марвину Соломону, Брайану Рэ, Биллу Куллу, Чарльзу Чопу, Рене Бардель, доктору Вильяму Тоту и вообще всем, кто по другую сторону стойки бара, всем, кто терпел меня, и, разумеется, всем барменам мира, которым довелось обслуживать меня!

Наконец, я хотел бы поблагодарить Карла Герике, Луи Рубаниччи, Лорэн Хейл из *Kobrand Corp.*, Джона Джесси из *Marti, Flores, Prieto & Watchel* и Биффа и Ральфа Амато.

Введение

Если к вам регулярно обращаются со словами “Налей-ка чего-нибудь, приятель”, желательно держать в голове рецепты примерно двухсот самых популярных коктейлей. Я говорю “коктейлей”, потому что, согласно Вебстеру, так называется “любой алкогольный напиток, приготовленный из крепкого алкоголя, смешанного с вином, фруктовым соком и пр.; подается обычно со льдом”.

В этой книге я расскажу, как готовить и подавать коктейли. Вы найдете здесь все рецепты, по которым сможете приготовить напитки для себя и своих гостей. Я объясню, какие кухонную утварь и посуду использовать, как подготовиться к вечеринке. Кроме того, вы узнаете много интересного о ликерах, винах, пиве и пр.

Однако барменом нельзя стать за один день, да и от заученных наизусть рецептов проку мало. Нужен опыт, и, что еще важнее, нужно уважать и ценить людей. Если вы не любите людей, ни эта книга, ни вообще все книги, подобные этой, не сделают вас барменом.

Я работаю барменом уже 30 лет и обожаю атмосферу баров и ресторанов. Я наслаждаюсь общением со своими посетителями. Они приходят, чтобы отдохнуть и повеселиться. Моя задача — помочь им в этом, создать доброжелательную и спокойную атмосферу, сделать так, чтобы гости почувствовали себя как дома, но при этом не навязывать свое общество и не лезть в чужие дела. Этому нельзя научиться — это приходит с опытом при условии правильного понимания своей роли. Будем считать, что второе у вас имеется, а над первым вы уже работаете. Вы все делаете правильно, я это точно знаю, — ведь вы приобрели эту книгу.

Как пользоваться этой книгой

Эта книга — справочник, так что лучше всего один раз прочесть ее от начала до конца, а потом заглядывать по мере необходимости. Вообще-то, книга была задумана как сборник рецептов, большая часть которых представлена в алфавитном порядке в главе 18 (неудивительно, что это самая большая глава книги). В предметном указателе коктейли систематизированы по основным ингредиентам.

Как вы уже, должно быть, заметили, книга сопровождается оглавлением и указателями — очень удобно для поиска.

Как построена эта книга

Как и все книги серии *...для “чайников”*, эта разделена на части и главы. Каждая глава совершенно самостоятельна, так что не обязательно читать главы подряд. Вот вкратце содержание четырех частей.

Часть I. Основы

В этой части рассказывается о кухонной утвари и посуде, без которых не обойтись ни одному бармену. Кроме того, вы ознакомитесь с некоторыми приемами, которые помогут вам выглядеть настоящим профессионалом. Вы узнаете, чем запастись для вечеринки. Мой рассказ сопровождается интересными рисунками и таблицами.

Часть II. Краткий обзор — от виски до водки

Я посвятил эту часть основным видам алкогольной продукции. Вы узнаете, где и как их изготавливают, как их хранить и подавать. Вы узнаете, например, как делают джин, — об этом рассказывается в главе 11. Хотите знать, почему у шотландского виски такой привкус? Загляните в главу 12.

Часть III. Рецепты

Первая глава этой части (глава 18) содержит почти тысячу рецептов коктейлей, представленных в алфавитном порядке. Там вы найдете и классические напитки, и появившиеся сравнительно недавно. Если этого вам мало, в следующих главах я расскажу, как делать слоистые коктейли, пунши и безалкогольные коктейли.

Часть IV. Великолепные десятки

Все книги серии *...для “чайников”* заканчиваются десятками советов, и эта книга — не исключение. Прочитав главу 22, вы

узнаете, как бороться с икотой и похмельем. В главе 23 я расскажу об основных видах коктейлей — конечно, эту информацию логичнее было бы предоставить в начале книги, но я приберег эти сведения напоследок для самых настойчивых.

Указатели

В этой книге три указателя: тематический, коктейлей на английском языке, коктейлей по составляющим их ингредиентам. Последний позволяет легко найти нужный коктейль, название которого вы забыли, по содержащимся в нем компонентам. Тематический указатель облегчает поиск другой информации, помимо рецептов.

Пиктограммы, используемые в книге

Эти маленькие картинки разбросаны в книге там и сям. Что же они означают?



Отмечает полезные советы и ценные указания.



Подсказывает, как избежать ошибок и проблем.



Сообщает, что вас ждет интересная история или малоизвестный факт.

С чего начать

С чего хотите! Просмотрите рецепты, прочитайте об ирландском виски или ликерах, узнайте, как бороться с похмельным синдромом. Эту книгу можно читать в любом порядке!

Когда дело дойдет до практических занятий, мой вам совет: берите только лучшие напитки. Выбор напитков отражает ваше отношение к гостям, а ваши гости — в этом я не сомневаюсь — достойны самого лучшего. Некоторые коктейли можно готовить и из дешевых компонентов, однако

сегодня люди пьют меньше и требуют поэтому высшего качества. Если вы берете для своих коктейлей только лучшие ингредиенты, то просто не сможете приготовить плохой коктейль, так что не стоит рисковать и пользоваться дешевыми заменителями.

Вот и все, давайте читать и смешивать.

ЧАСТЬ I

ОСНОВЫ

В этой части...

Сначала я расскажу о том, какая посуда и инструменты понадобятся, чтобы достичь высот в искусстве смешивания коктейлей. Затем я научу вас кое-каким приемам настоящего бармена. После этого вы узнаете, какую посуду и аксессуары нужно купить для домашнего бара, а закончится эта часть некоторым полезными таблицами и рисунками.

Посуда и утварь

В этой главе...

- ✓ Все, что нужно настоящему бармену
- ✓ Запаситесь стаканами

Чрезвычайно важная часть любой профессии — инструментарий. Инструменты бармена — посуда, знание напитков, которые используются в качестве ингредиентов, рецепты коктейлей, умение общаться с людьми. В этой главе мы поговорим о посуде. Часть II значительно (надеюсь) обогатит ваш багаж знаний об алкогольных напитках, а в части III собраны рецепты. Что же касается умения общаться, то об этом придется позаботиться вам самим.

Основной инструментарий

Для того чтобы смешивать, подавать и хранить напитки, необходимы специальные инструменты и приспособления. Независимо от того, занимаетесь ли вы приготовлением напитков как любитель или как профессионал, вам понадобятся: открывалка, шейкер, мерный стакан, барное ситечко (стрейнер), различные стаканы и бокалы.

Открывалка для бутылок

Лучшая модель открывалки показана на рис. 1.1. Именно такой открывалкой пользуются официанты. У нее есть нож, штопор и приспособление для откупоривания пивных бутылок. Такую открывалку можно купить в специализированном магазине.

Шейкер и мерный стакан

Существует два типа шейкера (рис. 1.2). Многие бармены пользуются так называемым бостонским шейкером, у него стеклянный

корпус и крышка из нержавеющей стали, которая вставляется в корпус. Стандартный шейкер отличается от бостонского тем, что состоит из двух стаканов и ситечка, изготовленных из нержавеющей стали. Шейкеры продаются в специализированных магазинах и бывают разной формы и дизайна.

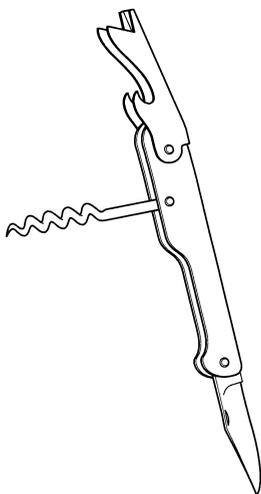
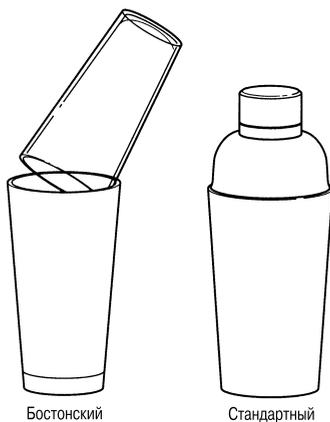


Рис. 1.1. Профессиональная открывалка



Бостонский

Стандартный

Рис. 1.2. Бостонский и стандартный шейкеры

Барное ситечко — стрейнер

Стрейнеры используются для удаления из напитка кусочков льда, семечек или кусочков фруктов при разливе готового напитка в бокалы. Стандартный стрейнер показан на рис. 1.3. Он представляет собой металлическую (из нержавеющей стали) пластину-ситечко со спиралью по краям, которая точно входит в шейкер или в барный стакан (так называется сосуд, который применяется для смешивания напитков).

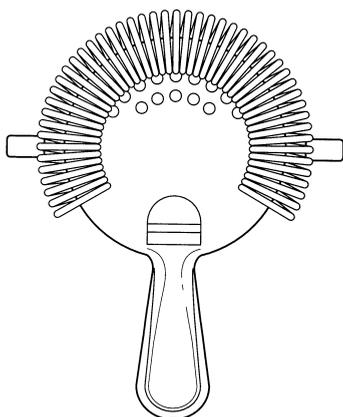


Рис. 1.3. Стрейнер — барное ситечко

Другие инструменты

Надо рассказать и о других аксессуарах бармена (рис. 1.4).

- ✓ **Барная (коктейльная) ложка (1).** Ложка с длинной ручкой для перемешивания напитков. Используется также для отмеривания некоторых ингредиентов, например мороженого.
- ✓ **Блендер (2).** Существует много разновидностей блендеров, как домашних, так и профессиональных, с разным количеством скоростей. Когда готовят напиток, всегда сначала наливают жидкость, а потом только кладут лед; это делается для того, чтобы не затупились лезвия. Некоторые блендеры (но не все) можно применять для измельчения льда. Посоветуйтесь с продавцом, прочитайте инструкцию, и если ваш блендер для измельчения льда не годится, купите специальный измельчитель.



Рис. 1.4. Инструменты бармена

- ✓ **Картонные подставки под стаканы и салфетки.** Они защищают поверхность стойки или стола от пятен, если кто-то прольет напиток. Кроме того, некоторые бокалы удобнее держать в салфетке.
- ✓ **Ведро для льда (3).** Оно должно быть достаточно большим, чтобы в него помещалось не меньше 0,5 кг льда.
- ✓ **Щипцы или совочек для льда (4).** Обязательная принадлежность каждого бармена — лед никогда не берут рукой!
- ✓ **Джиггер, или мерный стакан (5).** Обычно изготавливается из нержавеющей стали и представляет собой два спаянных доннышками стаканчика, один побольше (он-то и называется джиггером) емкостью 45 мл, второй (называемый пони) ем-

костью 30 мл. (Джиггеры бывают различной емкости, например, 30/15 мл или 40/20 мл, но в этой книге мы пользуемся джиггером 45/30 мл.)

- ✓ **Нож и доска (6).** Вам понадобится небольшой и очень острый нож для нарезки фруктов.
- ✓ **Большой графин с водой.** Кому-нибудь непременно захочется “просто воды”!
- ✓ **Ступка с пестиком (7).** Деревянная ступка и пестик понадобятся вам для измельчения фруктов, специй и зелени.
- ✓ **Кувшин (8).** Из такого кувшина гораздо удобнее наливать воду. Кувшины бывают самых разных видов, в том числе с крышкой — этот особенно удобен, потому что внутрь не попадают насекомые, пыль и посторонние предметы.
- ✓ **Большая чаша или миска.** В них обычно держат предварительно вымытые фрукты и овощи, которые добавляют в коктейли, — апельсины, яблоки, вишни, оливки, луковички и пр.

Бокалы, стаканы, рюмки

Всем известно, что разные напитки подаются в разных сосудах. Проблема в том, что разновидностей стандартных бокалов гораздо больше, чем мы (да и многие бары) обычно покупаем. На рис. 1.5 показаны некоторые из стаканов и бокалов, которые чаще всего требуются при подаче напитков.

Я вкратце расскажу о бокалах и стаканах, показанных на рисунке.

- ✓ **Стакан “тумблер”.** Это стакан с толстым дном, известный также как “старомодный”. Объем — от 150 до 300 унций (обычно 150–180 мл). В “тумблере” подают любые напитки с кубиками льда, как смешанные, так и неразбавленные крепкие.
- ✓ **Стаканы “хайбол” и “коллинз”.** Самая универсальная емкость, стандартный объем от 240 до 360 мл. В них подают различные коктейли, со льдом и безо льда, — так называемые “лонгдринки” (с низким и средним содержанием алкоголя, большие по объему), а также безалкогольные.
- ✓ **Стопка.** Бывает объемом 30 мл или 50 мл, используется и как мерная емкость. Стопка — обязательная принадлежность любого бара. В ней подают крепкие алкогольные напитки и так называемые “шортдринки” — крепкие алкогольные коктейли, небольшие по объему.



Рис. 1.5. Стаканы, рюмки и бокалы

- ✓ **Бокал "парфэ"**. Высокий бокал на низкой ножке, идеален для молочных и кофейных коктейлей, холодных и горячих.

- ✓ **Бокал “пуссе-кафе”.** Специальный бокал для слоистых коктейлей.
- ✓ **Кофейный бокал.** Бокал на низкой ножке с ручкой, в нем подают горячие и холодные кофейные коктейли, а также пунш и грог.
- ✓ **Бокал “пильзнер” и пивная кружка.** Без объяснений понятно, что это для пива.
- ✓ **Бокал для шампанского.** Это высокий и узкий бокал, он позволяет наслаждаться не только вкусом напитка, но зрением пузырьков, поднимающихся со дна. Существует две разновидности — “тюльпан” (бокал слегка расширяется кверху) и “флейта” (зауженное кверху горло препятствует быстрому выходу газа).
- ✓ **Бокал для хереса.** Это специальный бокал для испанского сладкого вина — хереса, но в нем также подают ликеры и коктейли.
- ✓ **Бокал для белого вина (рейнвейная рюмка).** Бывают разного объема, от 150 до 300 мл, — рекомендую те, что поменьше. В них, кроме белого вина, подают тропические и сильно охлажденные коктейли, а также коктейли с мороженым, дайкири и мартини.
- ✓ **Бокал для красного вина (лафитная рюмка).** Объем также от 150 до 300 мл. По форме шире, потому что красное вино должно “дышать”.
- ✓ **Бокал “сауэр”.** Бокал среднего объема, в нем подают коктейли-сауэр, т.е. те, в состав которых входит лимонный сок или иной кислый компонент. В нем же подают виски.
- ✓ **Ликерная рюмка.** В ней подают ликеры и крепкие неразбавленные напитки.
- ✓ **Коктейльный бокал (он же бокал для мартини).** Объем от 90 до 180 мл. В них подают прозрачные коктейли — мартини, манхэттены, стрингеры и прочие классические напитки.
- ✓ **Бокал для коньяка или бренди — sniffтер.** Эти бокалы бывают разного объема, но они всегда низкие и широкие, чтобы напиток можно было согреть в руках, наслаждаясь ароматом.
- ✓ **Бокал “маргарита”.** Бокал для всех разновидностей коктейля “маргарита”, в нем можно подавать также мартини, дайкири и пр.



Если вы не собираетесь открывать бар и начинать карьеру профессионального бармена, не надо тратиться на приобретение всех возможных бокалов и рюмок. Для того чтобы угощать гостей у себя дома, можно ограничиться двумя типами бокалов — для белого вина и для красного (оба показаны на рис. 1.5). Их можно использовать практически для любых напитков, включая крепкие (хотя для последних больше подходят стопки, которые, как я уже говорил, должны быть в каждом баре), а также пива и вина. Такой подход облегчит хранение посуды и ее содержание в чистоте.

Приготовление и украшение коктейлей

В этой главе...

- ✓ Как нарезать фрукты
- ✓ Как смешивать напитки
- ✓ Как открывать бутылки
- ✓ Приготовление простого сиропа

Для приготовления хорошего коктейля мало просто соединить ингредиенты. В этой главе вы узнаете, как сделать напитки привлекательнее, а ваших гостей — веселее.

Как нарезать фрукты

Во многие напитки принято добавлять фрукты. Наверняка ваши гости знают об этом, и чтобы не обмануть их ожидания, вам придется постараться. Вы же понимаете, как важно уметь подать и себя, и свои произведения. Ведь и лучший в мире коктейль никто не захочет даже попробовать, если он неаппетитно выглядит.

А теперь за дело. Рисунки в этой главе помогут вам понять, как правильно нарезать фрукты для коктейля.

Кусочки лимонной цедры

Лучше понять процесс их подготовки вам поможет рис. 2.1.

1. Срежьте у лимона оба кончика.
2. Введите кончик ножа между цедрой и мякотью и осторожно отделите их друг от друга.

3. Нарежьте цедру кусочками.

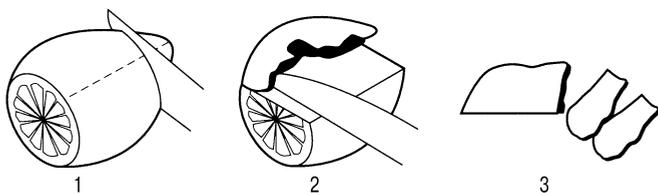


Рис. 2.1. Нарезка цедры лимона

Апельсиновые дольки

Как нарезать апельсин, показано на рис. 2.2.

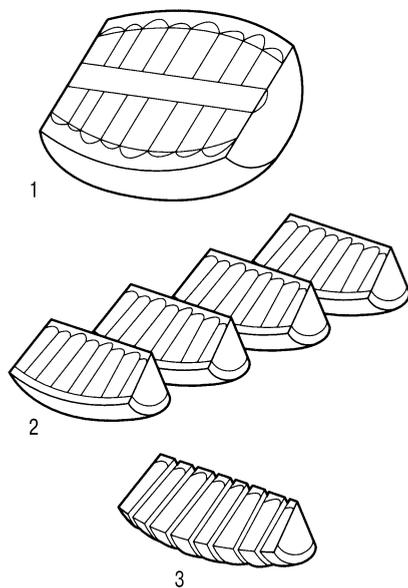


Рис. 2.2. Нарезка апельсина дольками

1. Обрезав апельсин сверху и снизу, разрежьте его пополам вдоль.
2. Обе половинки разрежьте еще раз пополам вдоль.
3. Каждую четвертинку нарежьте поперек дольками.

Дольки лайма

Подготовка лайма показана на рис. 2.3.

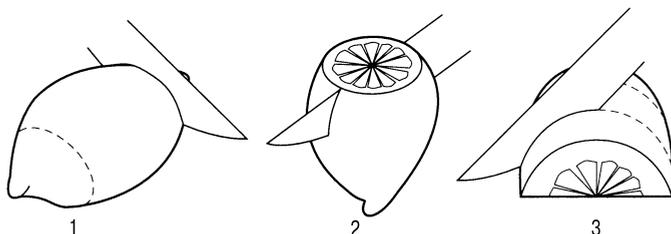


Рис. 2.3. Нарезка лайма дольками

1. Обрежьте оба кончика лайма.
2. Разрежьте лайм пополам вдоль.
3. Положите половинку срезом вниз и нарежьте поперек дольками.

Нарезка лимона или лайма ломтиками

Как приготовить ломтики, показано на рис. 2.4.

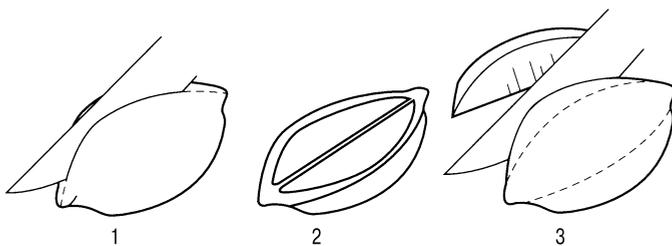


Рис. 2.4. Нарезка лимона или лайма дольками

1. Разрежьте лимон или лайм пополам вдоль.
2. Каждую половинку разрежьте еще раз пополам вдоль.
3. Четвертинки нарежьте ломтиками вдоль.

Ломтики ананаса

Подготовка ананаса показана на рис. 2.5.

1. Срежьте верхушку и дно ананаса.

2. Разрежьте ананаса пополам сверху вниз.

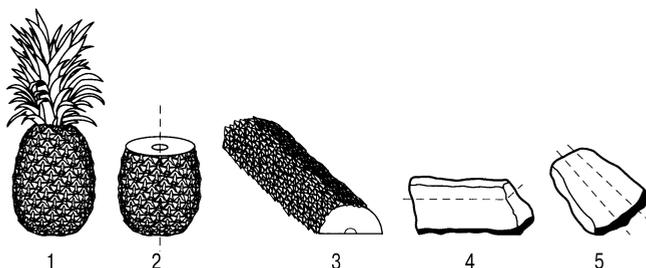


Рис. 2.5. Нарезка ананаса ломтиками

1. Половинки ананаса положите срезом вниз и еще раз разрежьте пополам вдоль.
2. Отделите среднюю часть ананасовых четвертинок.
3. Нарезьте ломтиками.

Смешиваем напитки

Смешивание напитков в шейкере обычно используется для охлаждения, соединения трудно смешиваемых ингредиентов либо для приготовления украшения к некоторым видам напитков.



Согласно общему правилу, все непрозрачные напитки (включая коктейли-кремы и сауэры) смешиваются в шейкере, а прозрачные напитки перемешиваются ложкой в барном стакане или непосредственно в бокале. Никогда не смешивайте в шейкере напитки, в которых присутствует газированная или содовая вода. Некоторые коктейли, например стингер или мартини, можно готовить в шейкере или смешивать просто так; спросите у гостя, как ему больше нравится.

Чтобы приготовить коктейль в бостонском шейкере, поместите в колбу лед (если он необходим по рецепту) и требуемые ингредиенты. Закройте крышку. Возьмите шейкер двумя руками за крышку и дно и потрясите его движениями сверху вниз. Следите, чтобы брызги, если они вылетят из неплотно закрытого шейкера, не попали на гостей. Если в смеси предусмотрен лед, шейкер надо брать салфетками или полотенцем, чтобы при смешивании тепло ваших рук не нагревало коктейль.



Иногда после смешивания крышка пристает к колбе, и открыть шейкер очень трудно. Никогда не пытайтесь открыть шейкер, ударяя им о стойку бара или другие поверхности. Лучше мягко стукните ладонью три-четыре раза по месту соединения колбы и крышки. Коктейль всегда наливают только из колбы.



Для приготовления коктейлей в качестве наполнителя часто используют содовую, или сельтерскую, воду — газированную воду без солей, которую можно употреблять и в чистом виде.

Как открывать вино и шампанское



Открыть бутылку — вовсе не высший пилотаж, тут достаточно некоторой практики. Это настолько просто, что справиться с этой задачей может кто угодно.

Вино

Вот краткая рекомендация по откупориванию бутылки вина с помощью универсальной открывалки, показанной в главе 1 (см. рис. 1.1).

1. С помощью ножа удалите с пробки обертку, срежьте фольгу или пластиковую обертку на ободке горлышка бутылки.
2. Удалите фольгу и протрите поверхность пробки и край горлышка, чтобы удалить плесень или посторонние частицы.
3. Вставьте в пробку штопор и, мягко нажимая, ввинчивайте по часовой стрелке.

Штопор не обязательно должен пройти всю пробку насквозь. Ввинтите его настолько, чтобы можно было вытащить пробку.

4. Крепко держа бутылку, одним мягким движением вытащите пробку.
5. Оботрите горлышко бутылки.
6. Покажите пробку гостю (чтобы он убедился, что она вышла целиком) и налейте в его бокал немного вина.

Если гость, попробовав вино, выскажет удовлетворение, налейте еще. Держите под рукой полотенце, чтобы вытирать горлышко бутылки перед тем, как наливать другим гостям.

Шампанское и искристые вина



Шампанское или искристое вино открывают без штопора.

1. Удалите колпачок (“капюшон”) и фольгу. Снимите с пробки графф — мягкую проволочную уздечку.
2. Поверните бутылку в сторону от гостей (и ценных предметов) и слегка наклоните ее.
3. Придерживая пробку одной рукой, поворачивайте бутылку до тех пор, пока пробка не выйдет из горлышка. Помните, поворачивать надо бутылку, а не пробку.

Держите наготове полотенце, потому что из горлышка может хлынуть пена. Чтобы этого не произошло, не встряхивайте бутылку перед тем, как открывать.

Приготовление сиропа

В некоторых рецептах коктейлей требуется сироп. Чтобы приготовить его, растворите 0,5 кг сахара в 0,5 л кипящей воды. Варите не меньше 3 минут. Если хотите, чтобы сироп был гуще, варите дольше, постоянно помешивая.

Лимонная смесь „сауэр“

Это обязательная составляющая многих коктейлей. Для ее приготовления берут три части свежего лимонного сока и одну часть простого сиропа и слегка подогревают, перемешивают, чтобы сахар растворился. На каждые 750 мл охлажденной смеси добавляют белок одного яйца и тщательно перемешивают.

Глава 3

Создание домашнего бара

В этой главе...

- ✓ Полезные советы по закупкам
- ✓ Как купить то, что нужно...
- ✓ ...и сколько нужно

При приближении любого знаменательного события, которое вы намерены отметить, приходится каждый раз ломать голову, сколько и какого алкоголя нужно купить. Впрочем, для вас это теперь не проблема — я проделал все необходимые расчеты. Эта глава поможет всем, кто регулярно устраивает вечеринки или планирует нечто грандиозное.

Советы по организации вечеринки

Прежде чем начинать разговор о том, чего и сколько покупать, послушайте мои советы по, так сказать, технической и организационной части.

Правильно разместите закуски и алкоголь

Организуйте бар как можно дальше от столов с основными блюдами и закусками, иначе в одном и том же месте у вас будет толпиться масса людей. Если получится, разместите винно-пивной бар отдельно от коктейль-бара.

Бар должен быть на кухне или рядом с ней

Кухню проще убирать после праздника. К тому же вам не придется постоянно бегать к холодильнику и к раковине. Если вы все-таки хотите устроить бар в другом помещении, постелите

на пол какую-нибудь ткань, чтобы уберечь ковры. И еще — где бы вы ни разместили бар, ваш рабочий стол должен быть прочным и устойчивым, чтобы в случае чего он не опрокинулся.

Советы по обслуживанию гостей

Ваша вечеринка пройдет гораздо спокойнее и гости будут чувствовать себя лучше, если вы последуете нескольким мудрым правилам.

1. Для приготовления коктейлей с крепкими напитками используйте в качестве мерного стакана стопку (ни в коем случае не емкости большего объема) и не делайте двойных порций. Нет ничего хуже, чем переусердствовать с угощением. Если в рецепте сказано 45 мл водки, значит — должно быть 45 мл и ни миллилитром больше. Ни в одном коктейле не должно быть больше 60 мл крепких напитков.
2. По возможности избегайте слишком крепких напитков.
3. Приготовьте фруктовый пунш для тех, кто не употребляет крепкого алкоголя.
4. Запаситесь безалкогольными напитками, чаем и кофе.
5. Лед и фрукты должны быть чистыми и свежими.
6. По возможности охладите бокалы и доставайте их не более чем за пять минут до начала праздника.
7. Горячие напитки подают только в бокалах или чашках с ручками.
8. Лед кладите щипцами, ложкой или совочком — ни в коем случае не руками!
9. Если у вас нет гейзерных пробок (со сливом), оберните горлышки бутылок вошеной бумагой или салфеткой, чтобы не капнуть.
10. Закройте бар за час-полтора до окончания вечеринки.
11. Если есть возможность, пригласите бармена-профессионала.



Что купить для домашнего бара

Выбирайте напитки популярных марок. Пусть это будут не самые дорогие марки, но они должны быть широко известными.

Основной набор

Для домашнего бара или проведения пышного праздника необходимо приобрести следующее.

- ✓ Аперитив — любой, на ваш вкус (кампари, дюбонне, “Лилле” и пр.), 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Шампанское или игристое вино, 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Белое вино, 4 бутылки емкостью 750 мл.
- ✓ Красное вино, 2 бутылки емкостью 750 мл.
- ✓ Сухой вермут, 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Сладкий вермут, 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Водка, 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Джин, 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Ром, 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Скотч, 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Виски, 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Бурбон, 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Текила, 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Бренди или коньяк, 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Пиво, 10 бутылок по 0,5 л.
- ✓ Ликеры (ирландский сливочный, кофейный или “Калуа”, “Гран-Марнье”, самбука, амаретто, белый или зеленый мятный “Крем де мант”, “Гальяно”, “Б&Б”, “Франжелико”, “Персиковый шнапс” и пр.), 3 бутылки емкостью 750 мл.

Примерная стоимость перечисленных напитков составит от 175 до 250 долларов. Если вы предпочитаете лучшие марки, сумма увеличится на 20–30%.



Советую вам покупать только лучшие марки. Ваши гости не должны сомневаться, что их угощают исключительно первоклассными продуктами.

Домашний бар — улучшенный вариант

Если вы решили серьезно подойти к созданию домашнего бара, добавьте к основному набору следующие напитки.

- ✓ Водка (русская или любая другая), 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Ароматизированная водка, 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Джин, 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Скотч 12-летней выдержки, 1 бутылка емкостью 750 мл или 1,5 л.
- ✓ Скотч односолодовый, 1 бутылка емкостью 750 мл или 1,5 л.
- ✓ Ирландское виски, 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Канадское виски, 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Виски теннесси, 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Текила “Голд”, 1 бутылка 750 мл.
- ✓ Коньяк V.S. или V.S.O.P., 1 бутылка 750 мл или 1,5 л.
- ✓ Портвейн, 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Крем-херес, 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Итальянское красное вино, 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Французское бордо, 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Французское бургундское, 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Отечественное белое вино, 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Французское шампанское (не марочное), 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Другие ликеры, 2 бутылки емкостью 750 мл.
- ✓ Импортное пиво, 10 бутылок по 0,5 л.
- ✓ Эль, 5 бутылок по 0,5 л.

Дополнительные набор обойдется вам еще в 250–300 долларов.

Домашний бар, доведенный до совершенства

Если деньги для вас ничего не значат и вы хотите получить бар высочайшего класса, включите дополнительно в список покупок следующие напитки.

- ✓ Ароматизированная водка, 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Водка очень высокого качества, 1 бутылка 750 мл.

- ✓ Скотч односолодовый 12-летней выдержки, 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Коньяк V.S.O.P., 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Арманьяк, 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Бренди производства Германии, Испании или Португалии, 1 бутылка емкостью 750 мл или 1,5 л.
- ✓ Темный ром, 1 бутылка емкостью 750 мл.
- ✓ Ароматизированный ром, 1 бутылка емкостью 750 мл или 1,5 л.
- ✓ Текила “Голд”, 1 бутылка емкостью 750 мл или 1,5 л.
- ✓ Еще 2 бутылки ликера емкостью 750 мл.
- ✓ Еще 2 бутылки шампанского импортного (марочного) емкостью 750 мл.
- ✓ Шампанское отечественное, 2 бутылки емкостью 750 мл.
- ✓ Французское бордо, 2 бутылки емкостью 750 мл.
- ✓ Французское бургундское, 2 бутылки емкостью 750 мл.
- ✓ Крепкое итальянское красное вино, 2 бутылки емкостью 750 мл.
- ✓ Отечественное белое вино, 2 бутылки емкостью 750 мл.
- ✓ Отечественное красное вино, 2 бутылки емкостью 750 мл.
- ✓ Немецкое белое вино, 2 бутылки емкостью 750 мл.
- ✓ Пиво местного производства, разных сортов, 5 бутылок по 0,5 л.

На приобретение всех этих напитков приготовьтесь затратить еще от 250 до 350 долларов.

Что еще нужно хорошему бару

- ✓ Имбирный эль (пиво)
- ✓ Содовая вода
- ✓ Содовая вода лимонная или лаймовая
- ✓ Кола или диетическая кола
- ✓ Тоник
- ✓ Томатный сок
- ✓ Апельсиновый сок
- ✓ Ананасовый сок

- ✓ Клюквенный сок
- ✓ Грейпфрутовый сок
- ✓ Лаймовый сок
- ✓ Лимонный сок или лимонная коктейльная смесь
- ✓ Устричный сок (т.е. смесь измельченных устриц, мидий и прочих моллюсков с пряностями), томатно-устричный сок (то же самое, но с добавлением томатного сока). Эти соки используются в тонизирующих коктейлях (например, в “Кровавом Цезаре”).

Необходимо запастись еще фруктами и овощами для украшения.

- ✓ Апельсиновые дольки
- ✓ Оливки
- ✓ “Пьяные” вишни — в идеале это вишни “Мараскино”, но годятся любые заспиртованные сладкие вишни.
- ✓ Лимонная цедра
- ✓ Кружочки лимона и лайма
- ✓ Луковички для коктейлей

Наконец, не забудьте вот еще о чем.

- ✓ Горькая настойка “Ангостура”
- ✓ Соус “Вустершир”
- ✓ Соус “Табаско”
- ✓ Сахарная пудра
- ✓ Соль и перец

Список покупок к вечеринке

Напоследок я оставил самое интересное и полезное. Вы забыли вечеринку. Сколько алкоголя и сопутствующих товаров надо купить на запланированное количество приглашенных? Ответ вы найдете в следующих разделах.

Сколько покупать спиртного

Табл. 3.1 поможет вам рассчитать объем закупок алкоголя соответственно количеству приглашенных гостей. В первой ко-

лонке перечислены продукты, а в остальных колонках — количество бутылок. Последняя строка содержит примерную сумму.

Таблица 3.1. Сколько спиртного покупать к вечеринке

Продукт (бутылка объемом 750 мл)	10—30 гостей	30—40 гостей	40—60 гостей	60—100 гостей
Белое вино местного производства	4	4	6	8
Белое вино импортное	2	2	2	3
Красное вино отечественное	1	2	3	3
Красное вино импортное	1	1	2	2
Розовое вино	1	2	2	2
Шампанское отечественное	2	3	4	4
Шампанское импортное	2	2	2	2
Вермут очень сухой	1	1	2	2
Вермут красный	1	1	1	1
Водка	2	3	3	4
Ром	1	2	2	2
Джин	1	2	2	3
Скотч	1	2	2	3
Виски, американское или канадское	1	1	2	2
Бурбон	1	1	1	1
Виски ирландское	1	1	1	2
Текила	2	2	2	3
Бренди или коньяк	1	2	2	3
Аперитив (на ваш выбор)	1	1	2	2
Ликер (на ваш выбор)	3	3	3	3
Пиво (бутылки по 0,5 л)	35	50	50	70
Общая стоимость, долл.	300—400	400—550	550—700	550—700

Расчет в данной таблице проводился исходя из 48 мл спиртного на один коктейль (за исключением пива).

Количество спиртного во многом зависит от возраста ваших гостей. Если большинству приглашенных от 21 до 35 лет, наполювину увеличьте количество водки, рома, текилы и пива.

Следует учитывать также время года. Осенью и зимой пива требуется меньше. Весной и летом увеличьте количество пива, водки, джина и текилы.



При выборе наименований закупаемых продуктов следует принять во внимание географические особенности региона. Расспросите профессионального бармена или продавца винного магазина, какие напитки пользуются самой большой популярностью в вашем городе (если сами не знаете).

Сколько покупать остальных продуктов

В баре должно быть не только спиртное. В табл. 3.2 перечислены продукты, которые необходимо приобрести. Опять же, в последней строке предлагается их общая стоимость.

Таблица 3.2. Что еще понадобится бармену

Продукт	10—30 гостей	30—40 гостей	40—60 гостей	60—100 гостей
Газированная вода (2-литровые бутылки)				
Содовая или сельтерская вода	3	3	4	5
Имбирный эль (пиво)	2	2	2	3
Кола	3	3	3	4
Диетическая кола	3	3	3	4
Содовая вода лимонная или лаймовая	2	3	3	4
Тоник	2	2	3	3
Соки (в литрах)				
Томатный	2	2	3	3
Грейпфрутовый	2	2	3	3

Окончание табл. 3.2

Продукт	10–30 гостей	30–40 гостей	40–60 гостей	60–100 гостей
Апельсиновый	2	2	3	3
Клюквенный	2	2	3	3
Разное				
Лед (лотки по 0,25 кг)	10	15	20	30
Салфетки	50	50	76	100
Свиззлстики (коробка 1000 шт.)	1	1	1	1
Горькая настойка “Ангостура” (бутылки)	1	1	1	2
Кокосовый крем (банки)	1	2	2	2
Гранатовый ликер “Гренадин” (бутылки)	1	1	1	2
Хрен (баночки)	1	1	1	2
Лаймовый сок (бутылки)	1	1	1	2
Лимон (штуки)	3	4	5	6
Лайм (штуки)	2	3	3	4
“Пьяные” вишни (банки)	1	1	1	1
Оливки (банки)	1	1	1	1
Апельсины (штуки)	1	2	2	3
Молоко (литры)	1	1	1	2
Минеральная вода (литровые бутылки)	2	3	4	5
Сахарная пудра (коробки)	1	1	1	1
Соус “Табаско”	1	1	1	1
Соус “Вустершир” (бутылки)	1	1	1	1
Общая стоимость	30–40	40–45	45–50	50–55

Свиззлстики — это палочки для перемешивания коктейлей, бывают разных цветов и форм и служат также для украшения напитков.

Кроме обычных “пьяных” вишен, иногда требуются консервированные зеленые вишни, специально для коктейлей. Это удовольствие дорогое, так что я не включил их в список “товаров первой необходимости”!

Глава 4

Миллилитры, калории и пр.

В этой главе...

- ✓ Что в чем измеряется

Сколько унций в джиггере? Сколько бокалов пива можно налить из бочонка объемом 45 л? Сколько калорий в рюмке бурбона? Ответы на эти и другие вопросы вы найдете в этой главе.

Все о бутылке

В табл. 4.1 вы найдете массу интересной информации о стандартной бутылке крепкого алкоголя.

Таблица 4.1. Стандартные бутылки для крепкого алкоголя

Объем бутылки	Бутылок в ящике	Литров в ящике
1,75 литра	6	10,50
1 литр	12	12
750 мл	12	9
250 мл (“чекушка”)	38	9,6
100 мл (“мерзавчик”)	60	6

Вино и крепкие напитки поставляются в емкостях разного объема. В табл. 4.2 представлены стандартные размеры винных бутылок.

Таблица 4.2. Стандартные винные бутылки

Размер бутылки	Бутылок в ящике	Литров в ящике
4 литра	—	—
3 литра	4	12
1,5 литра	6	9
1 литр	12	12
750 мл	12	9

Меры емкости, которые должен знать бармен

Если вы решили заняться приготовлением коктейлей, вам придется иметь дело с единицами измерения, представленными в табл. 4.3.

Таблица 4.3. Стандартные единицы измерения, которыми пользуется бармен

Единица измерения	Миллилитры
1 чайная ложка	3,5
1 столовая ложка	11
1 пони	30
1 джиггер	45
1 нип	60
1 винный стакан	120
1 сплит	180
1 полупинта	235
1 пинта	470
1 американская кварта	950
1 британская кварта	1140

Единица измерения	Миллилитры
1 полугаллон	1894
1 магнум	1534
1 джеробоам (2 магнума)	3000
1 галлон	3785
1 реобоам (3 магнума или 6 бутылок вина)	4500
1 мафусаил (4 магнума или 8 бутылок вина)	6000
1 салманасар (6 магнумов 12 бутылок вина)	9000
1 валтасар (8 магнумов или 16 бутылок вина)	12000
1 навуходоносор (20 бутылок вина)	14780

Вам не понадобится и половина приведенных типов емкостей, так что не спешите заучивать их объемы наизусть (разве чтобы произвести впечатление на знакомых). Я привожу их просто так, потому что, во-первых, без них не обходится ни один справочник, а, во-вторых, чтобы показать, что за 30 лет я тоже кое-чему научился!

В чем измеряют пиво

Ну что, вам все еще интересно, сколько пива в одном 45-литровом бочонке? Это можно узнать в табл. 4.4. Кстати, такой бочонок называется *кег*!

Таблица 4.4. Единицы измерения пива

Баррели	Галлоны	Литры	Посуда
1 баррель пива	31	119	
0,5 барреля пива	15,5	59,5	1 бочонок (кег)
0,25 барреля пива	7,75	29,8	0,5 бочонка
0,1275 барреля пива	3,88	14,9	0,25 бочонка

Напитки в бутылках

Сколько бокалов алкоголя можно налить из стандартной бутылки вина или водки? Ответ в табл. 4.5.

Таблица 4.5. Количество бокалов в стандартной бутылке

Объем бокала	Бутылка 750 мл	Бутылка 1 литр	Бутылка 1,75 литра
30 мл	25	33	58
40 мл	18	25	43
45 мл	16	22	39

Кстати, специалисты утверждают, что из пустой бутылки коньяка можно налить еще 36 капель (водки — 42). Можете на досуге проверить.

Какой температуры должно быть вино

Каждое вино требует своей температуры, иначе его вкус полностью не раскроется. Вы должны знать, при какой температуре какое вино подавать (табл. 4.6).

Таблица 4.6. Температура вина

Тип вина	Температура
Крепленое красное вино	18–19°C
Сухое красное вино	15–18°C
Сухие белые вина	10–13°C
Десертные красные и белые вина	5–8°C
Игристые и шампанские вина	5–8°C

Калории и углеводы

Многие из нас тщательно следят за тем, что едят, но никакого внимания не обращают на то, что пьют. В спиртных напитках присутствует сахар, поэтому они очень калорийны. Если вы привыкли подсчитывать калории и контролировать потребление углеводов, вам поможет табл. 4.7.

Таблица 4.7. Содержание калорий и углеводов в спиртных напитках

Напиток	Калорийность (кал.)	Углеводы (г)
Пиво (0,33 л)		
Светлое пиво	110	6,9
Обычное пиво	144	11,71
Бурбон (30 мл)		
40°	65	незначительно
43°	70	незначительно
45°	74	незначительно
47°	77	незначительно
50°	83	незначительно
Бренди (30 мл)		
40°	65	незначительно
43°	70	незначительно
45°	74	незначительно
47°	77	незначительно
50°	83	незначительно
Шампанское (120 мл)		
Брют	92	2,1
Сухое	97	2,1
Розовое	98	3,7
Кофейный ликер (30 мл)		
26,5°	117	16,3
31,5°	107	11,2
Джин (30 мл)		
40°	65	0
43°	70	0
45°	74	0
47°	77	0
50°	83	0

Окончание табл. 4.7

Напиток	Калорийность (кал.)	Углеводы (г)
Ром (30 мл)		
40°	65	незначительно
43°	70	незначительно
45°	74	незначительно
47°	77	незначительно
50°	83	незначительно
Скотч (30 мл)		
40°	64	0
43°	69	0
45°	73	0
47°	76	0
50°	8	0
Водка (30 мл)		
40°	65	0
43°	70	0
45°	74	0
47°	77	0
50°	83	0
Виски (30 мл)		
40°	65	0
43°	70	0
45°	74	0
47°	77	0
50°	83	0
Вино (30 мл)		
Аперитив	41	2,3
Портвейн	41	2,3
Херес	41	2,3
Белое или красное столовое	29	1,2

ЧАСТЬ II

Обзор напитков —
от виски до вина

В этой части...

Я немного расскажу обо всех алкогольных напитках, включая пиво и вино. Каждому напитку посвящена отдельная глава, в которой вы ознакомитесь с историей возникновения напитка, узнаете о технологии его приготовления, хранении и потреблении.

Американское и канадское ВИСКИ

В этой главе...

- ✓ Как делают виски
- ✓ Несколько слов о бурбоне, теннесси, канадском, смешанном и ржаном виски
- ✓ Популярные марки
- ✓ Условия хранения и сервировка

В этой главе мы рассмотрим пять видов виски, которое производят на территории Северной Америки: бурбон, теннесси, ржаное, смешанное, канадское.

Приготовление виски

Исходное сырье для виски — зерно (пшеница, рожь, кукуруза, ячмень). Именно оно определяет тип виски. Собранное зерно перебирают, очищают и сушат. Затем его размалывают и смешивают с водой, чтобы растворить содержащийся в нем крахмал; добавляют солод, чтобы крахмал превратился в сахар. После этого смесь охлаждают, переливают в контейнеры для брожения и, чтобы активизировать брожение, добавляют дрожжи. В результате получается смесь из остатков зерна, воды, дрожжевых клеток и алкоголя, другими словами, брага. Ее переливают в перегонный куб, нагревают и перегоняют в зависимости от рецепта один или несколько раз. Получается крепкое виски, которое процеживают, охлаждают и смешивают с водой, чтобы уменьшить крепость (понизить градус), после чего пере-

ливают в бочки для созревания. Созревает виски также в зависимости от типа в течение нескольких лет или десятилетий. Готовое виски разливают в бутылки, на этом процесс созревания заканчивается (в отличие от вина, которое дозревает в бутылках). Для приготовления смешанных сортов виски (и канадских тоже) соединяют несколько солодовых виски и иногда добавляют к ним зерновые виды виски. (Солодовое виски готовят из солода, т.е. пророщенного и подсушенного ячменя.)

Традиционно различают пять сортов американского виски, из которых главные — бурбон и теннесси.

Бурбон

Один из самых известных и популярных в США типов виски — бурбон. У него богатый цвет и легкий сладкий привкус. Согласно технологии в этом виски не меньше 51% должно составлять кукурузное виски; готовую смесь выдерживают только в новых дубовых бочках не меньше четырех лет. Рецепт теннесси не требует соблюдения этих правил, однако две ведущие винокурни, производящие теннесси, придерживаются их.

Немного истории

Колонисты, осваивая Северную Америку, завезли в Новый Свет рецептуру виски и примерно с 1700-х годов начали готовить этот напиток из ржи. Больше всего среди первых американцев было иммигрантов из Германии и Северной Ирландии, они просто не знали, что такое кукуруза. В 1790-х годах правительство США обложило налогом производство крепких напитков, что вызвало противодействие изготовителей в Пенсильвании и в 1794 году привело даже к так называемому “виски-бунту”. Президент Вашингтон отправил войска на усмирение бунтовщиков, и винокуры подались в глубь континента, на Запад, подальше от правительственных войск и указов.

В Кентукки первые поселенцы начали гнать виски из кукурузы и быстро научились использовать этот дешевый американский злак для производства напитка, который позже получил название “бурбон”. Название произошло от округа Бурбон в штате Кентукки, расположенного неподалеку от Сант-Луиса и Нового Орлеана, который славился своим виски.

Уже после отмены “сухого закона” технология изготовления бурбона обогатилась оригинальной новинкой — бочки для выдержки напитка стали обжигать изнутри. Как и многие

другие открытия, это было сделано случайно — после пожара на одной из винокурен виски пришлось выдерживать в обгоревших бочках. В результате напиток приобрел сладковатый привкус и красивый золотистый цвет. Теперь бочки обжигают специально.

Популярные марки бурбона

- ✓ “Блэнтонз” (**Blanton’s Single Barrel Bourbon**). Односолодовый бурбон, разной выдержки и крепости.
- ✓ “Букерз” (**Booker’s Bourbon**). Бывает разной выдержки и крепости.
- ✓ “Джим Бим” (**Jim Beam**). Выдержка 4 года, 40°. “Бим Чойс” (Beam Choice) — 5 лет выдержки, 40°. “Джим Бим Лейбл” (Jim Beam Label) — 8 лет выдержки и 45°. По утверждению компании-производителя, рецепт этого виски, изобретенный некогда основателем компании Якобом Бимом, сохраняется неизменным с 1795 года.
- ✓ “Мейкерз Марк” (**Maker’s Mark**). Крепость 45°. Limited Edition — 50,5°.
- ✓ “Олд Чартер Кентукки” (**Old Charter Kentucky Straight Bourbon Whiskey**). 8 лет выдержки и 40°; выдержка 10 лет и 43°. Classic 90 — выдержка 12 лет и 45°. Proprietor’s Reserve — 13 лет выдержки и 45°.
- ✓ “Олд Кроу” (**Old Crow Bourbon**). Выдержка 8 лет и 45°; 10 лет и 43°. Classic — 12 лет выдержки и 45°.
- ✓ “Олд Фицджеральд Кентукки” (**Old Fitzgerald Kentucky Straight Bourbon Whiskey**). 43 и 45°. Very Special Old Fitzgerald — выдержка 8 лет и 50°.
- ✓ “Олд Гранд Дэд” (**Old Grand Dad**). 43°. В бутылках Bond — 50°. В бочке — 57°.
- ✓ “Вайлд Тэрки” — “Дикая индейка” (**Wild Turkey**). 40°. Wild Turkey Rare Breed — смесь из сортов выдержки 6-, 8- и 12-летней выдержки, крепость обычно 54 и 56°. Wild Turkey Old Number 8 Brand — 50,5°.

Бывает, что крепость в бочке превышает установленные нормативом 62,5°. Это происходит в том случае, когда виски заливают в бочки для выдержки при крепости 62,5°, а при выдержке крепость увеличивается. Тогда при розливе в бутылке получается виски более высокой крепости.

Виски теннесси

Этот сорт виски отличается от бурбона тем, что перед розливом его фильтруют через уголь, полученный от сжигания древесины канадского клена, что придает виски теннесси характерный привкус. Хотя фильтруются все виски, однако теннесси, благодаря кленовому углю, отличается своей мягкостью. Это самый мягкий напиток из американских виски.

Популярные марки

Собственно, их всего две.

- ✓ “Джордж Дикель Теннесси” (George Dickel Tennessee Whiskey). Old No. 8 Brand — 40°. Old No. 12 Superior Brand — 45°. Barrel Reserve — 10 лет выдержки и 43°.
- ✓ “Джек Дэниелз Теннесси” (Jack Daniel’s Tennessee Sour Mash Whiskey). Black Label — 43°. Green Label — 40°, продается только в США. Gentlemen Jack — 40°.

Ржаное виски

Ржаное виски готовится из сброженного зерна, содержит не меньше 51% виски из ржаного зерна, перегоняется до крепости не выше 40°. Оно созревает в новых обожженных дубовых бочках не меньше двух лет. У ржаного виски очень сильный, отчетливый привкус.

Популярные марки

- ✓ “Олд Оверхолт” (Old Overholt). Выдержка 4 года, крепость 40°.
- ✓ “Биллоуз” (Bellows & Co). 40°.
- ✓ “Маунт Вернон” (Mount Vernon). 40°.

Канадское виски

Канадское виски представляет собой смесь зерновых виски, выдерживаемую в дубовых бочонках не меньше трех лет. Не существует единой технологии приготовления канадского виски, стандартной формулы, типа бочки, типа зерна, крепости. Каждая винокурня готовит виски по-своему. Большинство сортов канадского виски созревают в бочках из белого дуба.

Канадское виски, подаваемое в США, — это смешанные сорта виски, розлитые в бутылки при крепости не ниже 40° и выдержанные не меньше 4 лет.

Популярные марки

- ✓ “Блэк Велвет” (Black Velvet). 40°, 6 лет выдержки.
- ✓ “Канадиан Клуб” (Canadian Club). 40°, 6 лет выдержки.
- ✓ “Канадиан Мист” (Canadian Mist). 40°, 6 лет выдержки.
- ✓ “Краун Ройал” (Crown Royal). 40°, 6 лет выдержки.
- ✓ “Сиграмз” (Seagram’s V.O.). 43°, 6 лет выдержки. (V.O. означает Very Own — “Собственная разработка” или Very Old — “Очень старое”).

Смешанное виски

Американское смешанное виски состоит из как минимум 20% чистого 50-градусного виски, смешанного с нейтральными спиртами или зерновыми виски. Иногда добавляют красители или ароматизаторы. Смеси бутилируются при крепости не ниже 40°.

На бутылках виски, смешанных с нейтральными спиртами, на этикетке указывается процентное соотношение чистого виски и спиртов. Самый известный и крупный продавец смешанного виски — компания *Seagram 7 Crown*. Непременный атрибут этого знаменитого виски — число 14 (две семерки).

Другие марки смешанных виски

- ✓ “Бартонз Резерв” (Barton Reserve)
- ✓ “Карстэйрз” (Carstairs)
- ✓ “Империял” (Imperial)
- ✓ “Флейшманз” (Fleishmann’s)
- ✓ “Меттингли и Мур” (Mattingly & Moore)

Хранение и употребление виски

Американское и канадское виски можно пить в чистом виде, со льдом, с водой, содовой или сельтерской. На основе виски готовят коктейли. Закупоренные бутылки напитка хранят в сухом прохладном месте. Откупоренная бутылка хранится не меньше трех лет.

Аперитивы

В этой главе...

- ✓ Самые популярные аперитивы
- ✓ Что такое “Ангостура”

Название “аперитив” происходит от латинского слова *aperire*, т.е. *открывать*. В принципе, аперитивом можно назвать любой алкогольный напиток, который употребляют перед едой. Большинство аперитивов — это слабоалкогольные напитки с мягким вкусом.

Многие из ликеров и наливок, перечисленных в главе 10, можно использовать в качестве аперитивов. В целом об аперитивах рассказывать нечего, так что поговорим о каждом в отдельности.

“Амер Пикон” (Amer Picon, Франция). Горькая настойка, или биттер. Получается в результате настаивания на спирту африканских апельсинов, корня генцианы (горечавки) и коры хины. Подается обычно с содовой или сельтерской водой и лимоном (в Германии его добавляют в пиво). Родина этого напитка — Африка.

Кампари (Campari, Италия). Еще один классический биттер с неповторимым вкусом фруктов, специй, трав и кореньев, созданный в 1861 году владельцем миланского кондитерского магазина Гаспаро Кампари.

“Чинар” (Cynar, Италия). Горький аперитив из артишоков. Лучше всего подавать его со льдом, сбрызнув соком цедры лимона или апельсина.

“Дюбонне” (Dubonnet, Франция, США). Красное или белое горькое вино, настоянное на коре хинного дерева, травах и цедре различных цитрусовых. Большинство видов “Дюбонне”

выпускает Франция; в США производится в Калифорнии. Пьют охлажденным.

“Фернет Бранка” (Fernet Branca, Италия). Горький на вкус, ароматный напиток, получаемый в результате настойки на виноградном спирте 40 трав и специй (в их числе мирро, ревень, ромашка, кардамон, шафран).

“Егермейстер” (Jägermeister, Германия). Биттер, получаемый в результате мацерации 56 растений, в том числе анисового семени, лакрицы, семян мака, шафрана, имбиря, ягод можжевельника, женьшеня, кожуры цитрусовых. Настаивают в течение 12 месяцев, последние шесть — в дубовых бочках. Пьют с водой и льдом или в чистом виде, залпом.

“Лилле” (Lillet, Франция). Изготавливается в Бордо, состоит из 85% качественных сортов вин бордо и 15% фруктовых ликеров. Белый аперитив “Лилле Блан” приготавливают из белых вин совиньон и семильон, у него золотистый цвет. Розовый “Лилле Руж” готовят из мерло и каберне совиньон, он рубиново-красного цвета.

Перно (Pernod, Франция). Аперитив на основе экстракта бадьяна и спирта, настоянный на натуральных травах, в частности мяты и мелиссы.

“Пунт э Мес” (Punt e Mes, Италия). Темно-красный горький вермут, настоянный на травах, производится самой старой в Италии компанией по производству вермута *Caprano*.

“Рикар” (Ricard, Франция). Ароматный напиток, получаемый в результате соединения спирта, анисовой эссенции и ароматических экстрактов с последующим разведением водой с добавлением сахара и карамели. Используются травы Прованса — лакричник, фенхель и др. Употребляют, сильно разводя водой (можно добавлять лед).

“Суз” (Suze, Франция). Горькая настойка с приятным запахом, приготавливаемая из корня генцианы (горечавки, которая, как полагают, обладает целебными свойствами), произрастающей в департаментах Оверн и Юра. У дикорастущего вида генцианы крупные цветы с желтыми лепестками.



Что такое „Анжостура“?

Это самая известная в мире ароматная горькая настойка на тропических травах и специях; используется для ароматизации и приправы разных блюд, алкогольных и безалкогольных напитков.

“Ангостуру” создал в 1824 году Джон Сигерт, военный хирург армии Симона Боливара, борца за независимость Южной Америки. Настойка впервые была получена в Ангостуре, одном из городов Венесуэлы (теперь этот город называется Суидад-Боливар). Д-р Сигерт экспериментировал с составом напитка в течение четырех лет и наконец получил настойку, которую давал в госпитале своим пациентам для улучшения аппетита и укрепления организма. Моряки, которые заходили в порт Ангостура, узнали о настойке д-ра Сигера и стали покупать ее, и вскоре слава о напитке распространилась по всему миру. Сегодня этот биттер производят наследники д-ра Сигерта на острове Тринидад (с 1875 года). “Ангостура” — непременная принадлежность любого бара, ее используют в различных коктейлях, в том числе “Манхэттене”, “Старомодном” и “Роб Ройе”. Поскольку “Ангостура” — очень концентрированный напиток, на коктейль достаточно нескольких капель.

Глава 7

ПИВО

В этой главе...

- ✓ Как готовят пиво
- ✓ Марки пива
- ✓ Хранение и употребление

Пиво — это алкогольный напиток, который получается в результате брожения риса, ячменя, кукурузы, хмеля в присутствии дрожжей с последующей варкой. Пиво варят уж многие сотни лет, первые упоминания об этом напитке обнаружены в шумерских клинописных таблицах. Сегодня существуют тысячи разновидностей пива в разных странах мира. В США, например, больше 900 микропивоварен, а в Германии их количество перевалило за 1200.

Пиво попало в Америку в 1620 году вместе с первыми переселенцами на “Мейфлауэре” и, конечно же, сыграло свою роль в том, что пилигримы приняли решение поселиться в Плимут-Роке, а не двинулись дальше на юг, как планировали сначала. В журнале, который вел один из пассажиров (теперь этот журнал хранится в Библиотеке Конгресса США), было записано, что “Мейфлауэр” причалил в Плимуте, потому что “у нас не было другого выбора, припасов осталось мало, особенно пива...”

Первая коммерческая пивоварня в Америке была основана в Новом Амстердаме (нынешний Нью-Йорк) в 1613 году. Многие любители этого напитка заводили собственные пивоварни, например генерал Израэл Патнем или Вильям Пенн, основатель города Пенсильвания. Томас Джефферсон проявлял живой интерес к пиву и варил его в Монтичелло. Джордж Вашингтон тоже открыл пивоварню на землях Маунт-Вернона, и в музее и сегодня можно увидеть рецепт пива, записанный его рукой в дневнике в 1757 году.

Как готовят пиво

Процесс приготовления пива начинается с чистой воды и зерна — сырого (кукуруза, пшеница, рис) либо соложенного (ячмень). Соложенный ячмень — главный компонент пивоварения, его часто называют “душой пива”. Он дает цвет и характерный вкус. Солод — это замоченное и пророщенное зерно, обычно ячмень, реже — пшеница. Для светлого пива солод проращивают в течение семи-восьми суток, для темного — девяти, а также используют жженный или карамелизированный солод. Темное пиво обладает более богатым ароматом. Пророщенный солод подсушивают, причем для темного пива этот процесс идет дольше, а потом выдерживают не меньше месяца.

Затем солод дробят, смешивают с несоложенным зерном и водой и нагревают, получая сусло. При этом крахмал преобразуется в мальтозу и глюкозу. Сусло процеживают (выжимки идут на корм скоту) и переливают в бродильный чан, где его варят, добавляя хмель, причем берут только “шишки” — женские соплодия. Хмель дает богатый аромат и приятную горечь. Затем от сусла отделяют взвешенные частицы и горячим переливают в охладитель. После этого в сусло добавляют дрожжи (специальные культуры), которые превращают сахар в алкоголь и углекислый газ, и переливают в бродильный чан на четко определенное время (оно зависит от типа пива). Используются два типа дрожжей — низового брожения и верхового. Первый тип дрожжей опускается на дно чана после сбраживания всего сахара, и получается пиво лагер. Верховые дрожжи поднимаются наверх чана, и когда сахар сбраживается, получается темное пиво — эль.

Марку пива

Возможно, вы видели следующие названия на бутылках пива или слышали их в рекламе.

- ✓ **Эль** — пиво, приготовляемое при высокой температуре брожения. Оно немного горьковатое, обычно со вкусом хмеля, с высоким содержанием алкоголя.
- ✓ **Биттер** — горькое пиво. Это крепкий эль, обычно английский, крепость которого выше, чем у обычных сортов пива. Как следует из названия, это пиво имеет горький вкус; его цвет — от янтарного до оранжевого.

- ✓ **Бок** — темное, крепкое, сладковатое пиво лагер, которое готовят из карамелизованного солода.
- ✓ **Айс** — пиво с температурой брожения ниже обычной, которое после окончания процесса брожения охлаждают ниже температуры замерзания воды, превращая в ледяную крошку. Ледяную крошку отфильтровывают, остается пиво мягкого вкуса, содержание алкоголя в котором несколько выше стандартного.
- ✓ **Лагер** — пиво, получаемое путем длительного брожения при низких температурах. *Lager* в переводе с немецкого означает *хранить*. Обычно это напиток светлого цвета, хотя существуют и темные разновидности.
- ✓ **Ламбик** — бельгийское пшеничное пиво с фруктовым привкусом. Его главная особенность состоит в том, что брожение происходит не с помощью специальных дрожжевых культур, а самопроизвольно, к тому же на открытом воздухе. В процессе брожения добавляют ингредиенты (персики, малину, другие фрукты). В пиве марки “Крик” — разновидности “ламбика” — в течение нескольких месяцев вымачивают черешню. Это пиво хранится очень долго (производители утверждают, что срок хранения вообще не ограничен).
- ✓ **Ячменное** — разновидность эля, его сбраживают при более высокой температуре, в результате чего получается более крепкое пиво.
- ✓ **Пильзнер** — легкое, хмельное, сухое пиво.
- ✓ **Саке** — пиво, которое варят из риса. (Некоторые считают саке водкой.) Саке подают теплым или комнатной температуры.
- ✓ **Стаут** — это эль, изготавливаемый из сильно прожаренного солода. У него темный цвет и горький привкус.
- ✓ **Траппист** — пиво, которое некогда варили фламандские монахи-трапписты. Оно крепкое, темное и горьковатое.
- ✓ **Пшеничное пиво** — готовят из пшеницы. Его обычно подают с лимоном, а иногда — с малиновым сиропом.
- ✓ **Светлое пиво** содержит меньше калорий и алкоголя.

Хранение и употребление

Пиво принято подавать охлажденным. Однако лед в пиво не добавляют, потому что он лишает пива вкуса. Берегите пиво от прямых солнечных лучей, иначе оно испортится. Обычно на этикетке бутылки указан срок годности пива и дата изготовления, либо конечный срок использования. Поскольку пиво хранится очень недолго, покупать его про запас не имеет смысла.

Глава 8

Бренди

В этой главе...

- ✓ Немного истории
- ✓ Популярные сорта из разных стран
- ✓ Фруктовые и ароматизированные сорта
- ✓ Хранение и употребление

Название “бренди” происходит от голландского *brandewijn*, т.е. *жженое вино* (под “жженым” подразумевалось перегнанное). В Германии этот напиток называли *branntwein* или *weinbrand*, во Франции — *brandevin*, в Англии — *brandywine*. Со временем название сократили до бренди. Бренди готовят во многих странах, где занимаются виноделием.

Что такое бренди

Бренди получают перегонкой виноградного вина или сброженных фруктово-ягодных соков, а потом выдерживают в дубовых бочках. Бренди разных стран сильно отличаются между собой. Почва, климат, виноград, технологии изготовления и купаживания придают каждому бренди уникальный вкус и стиль.

Бренди готовят в четыре этапа: брожение виноградного сока, перегонка, выдержка в бочках, смешивание специалистом-энологом.

Бренди разных стран мира

Приготовление бренди распространено в тех странах, которые славятся своими винами.

- ✓ “Асбаш Юралт” (*Asbach Uralt*, Германия). Самое популярное бренди коньячного типа в Германии, выдерживается в дубовых бочках.
- ✓ “Ацтек де Оро” (*Aztec DeOro*, Мексика). Бренди 12-летней выдержки, готовится по технологии “солера”.

Технология „солера”

Технология “солера” означает приготовление бренди с помощью трехэтапной выдержки, характерной для производства хереса и некоторых вин, в частности марсалы. (Солерой называется пирамида бочек с вином — так их перевозили на кораблях.) Классическая схема выглядит так: в нижних бочках хранится самое старое вино; часть его переливают в бутылки, а освободившееся место заполняют вином из следующего ряда бочек, в которых вино помоложе; их, в свою очередь, заполняют новым вином. При приготовлении некоторых видов бренди применяется та же схема.

- Винные спирты смешиваются и на несколько месяцев заливаются в бочки.
- Половина содержимого бочки затем переливается в другую бочку, в которой находится более старое бренди.
- Половина этой смеси через какое-то время снова смешивается с еще более старым бренди.

-
- ✓ “Карлос I” (*Carlos I*, Испания). Одно из лучших в мире бренди.
 - ✓ “Дон Педро” (*Don Pedro*, Мексика). Перегоняется по коньячному типу, выдерживается по технологии “солера”.
 - ✓ “Феллипе II” (*Fellipe II*, Испания). Самое популярное испанское бренди в США.
 - ✓ “Метакса” (*Metaxa*, Греция). Самое известное греческое бренди.
 - ✓ “Президент” (*Presidente*, Мексика). Самое продаваемое бренди в Мексике.
 - ✓ “Сток 84” (*Stock 84*, Италия). Производится в Триесте, Италия.

Американское бренди

Бренди завезли в Калифорнию свыше 200 лет назад испанские миссионеры. Большая часть американского бренди производится в долине Сан-Хоакин, где для этого благоприятная почва, климат и вода. В Калифорнии производится львиная доля американского бренди, и все калифорнийские бренди выдерживаются не меньше двух лет.

Популярные марки бренди

- ✓ **“Карнерос Аламбик” (Carneros Alambic).** Лучшее бренди, производимое по коньячной технологии, в Калифорнии.
- ✓ **“Кристиан Бразерс” (Christian Brothers).** Это бренди производится и созревает в Напа-Вэлли.
- ✓ **“И энд Джей Галло” (E&J Gallo).** Под этой маркой производятся три вида бренди: E&J Brandy “Золотое”, Brandy V.S.O.P., E&J Brandy “Белое”.
- ✓ **“Джермен-Робин” (Germain-Robin).** Еще одно бренди коньячного типа из Калифорнии.
- ✓ **“Корбель” (Korbel).** Калифорнийское бренди из винокурни “Корбель”.

Что значит „коньячного типа“?

Этим термином обозначается бренди, приготовленное по коньячной технологии, методом двойной перегонки, а не методом непрерывной перегонки. Коньяк, арманьяк и высококачественные фруктовые бренди готовятся в перегонных кубах разных типов. Главные производители бренди коньячного типа в США — компании *Germain-Robin* и *Carneros Alambic*, они используют способ перегонки, характерный для приготовления коньяка, а именно двойную перегонку; остальное бренди готовится методом одинарной перегонки в котле. Его производят небольшие фирмы, в частности *St. George Spirits*.

Фруктовое бренди

Фруктовые бренди производятся из различных (думаете, овощей?) фруктов. Фрукты моют и измельчают, добавляют воду

и дрожжи. Забродившую смесь процеживают, фрукты отжимают, а оставшуюся жидкость перегоняют. Некоторые виды фруктовых бренди выдерживают в дубовых бочках. Вот некоторые из самых распространенных фруктовых бренди.

- ✓ **“Эплджек” (Applejack)**. Яблочное бренди, одно из лучших бренди США.
- ✓ **Кальвадос (Calvados)**. Яблочное бренди, который готовят из особых сортов яблок, выращиваемых в Нормандии, на северо-западе Франции. (Герои Ремарка, когда не пьют ром, употребляют кальвадос.)
- ✓ **“Фрамбуа” (Framboise)**. Это бренди готовят из малины.
- ✓ **“Киршвассер” (Kirschwasser)**. Вкусное бренди из вишен.
- ✓ **“Пуаре” (Poire)**. Готовят из груш, обычно в Швейцарии и Франции. (“Пуаре Вильям” — грушевое бренди, в каждую бутылку которого кладут созревшую грушу. Делают это так: когда груша еще висит на ветке, на нее надевают бутылку. Когда груша созревает, ее срывают (вместе с бутылкой), там же в бутылке моют и заливают грушевым бренди.)
- ✓ **“Сливовица”**. Бренди из слив, готовят в Германии и Венгрии.

Ароматизированное бренди

В США эта категория бренди считается ликерами и бутилируется обычно при крепости 35°. В ароматизированные бренди добавляют сахар, натуральные красители, фрукты и различные ароматизаторы. Можно найти бренди со вкусом абрикоса, банана, кофе, персиков, например абрикосовый бренди, шерри-бренди, ежевичное бренди.

Хранение и употребление

Бренди принято пить неразбавленным из широких округлых бокалов, суженных кверху (так называемый “снифтер”, или коньячная рюмка), однако его можно смешивать с водой или содовой. Бренди — частый ингредиент различных коктейлей. В откупоренной бутылке бренди может храниться до трех лет. В бутылках не происходит созревания бренди (как это бывает с винами), так что не имеет смысла держать бутылку бренди десять лет в подвале в надежде получить необыкновенно вкусный напиток.

Глава 9

Коньяки и арманьяки

В этой главе...

- ✓ Как делают коньяк
- ✓ Как читать этикетки
- ✓ Популярные марки
- ✓ Хранение и употребление

Коньяк и арманьяк — это виды бренди, которые производят только во Франции. Оба названия произошли от названия местности, где эти напитки изготавливают.

Немного истории

В XV-XVI веках в Шаранте, на юго-западе Франции, производились белые вина, которые пользовались большой популярностью в регионе. Их оценили и купцы из других стран, в частности Голландии. Они пытались экспортировать это вино в Голландию, однако выяснилось, что оно не переносит длительной транспортировки. Тогда вино стали перегонять, получая бренди. Сначала на месте прибытия его разбавляли водой, чтобы превратить обратно в вино, однако неразбавленным оно нравилось покупателям гораздо больше. Из-за частых войн в регионе порой случалось так, что вино оставалось в дубовых бочках в течение нескольких лет, и выяснилось, что от этого его качество значительно улучшается. Самыми удачными бренди оказались произведенные в окрестностях города Коньяк, и их стали называть “коньяками”. А в 1909 году правительство Франции приняло специальный закон, согласно которому коньяком может называться только бренди, произведенный в четко ограниченных окрестностях города Коньяк.

Немного географии

Уникальные качества коньяка объясняются климатическими условиями и особенностями почвы. Ареал производства коньяка простирается от Жиронды и Бискайского залива в глубь страны на 200 км. Близость Атлантического океана, уникальные микроклимат и известковые почвы позволяют выращивать особые сорта винограда, обеспечивающие вино и коньяку неповторимый вкус.

Ареал производства коньяка условно разделен на шесть зон, которые окружают город Коньяк concentрическими кругами.

- ✓ **Гранд-Шампань (Grande Champagne).** Эта местность расположена ближе всех в Коньяку. Из винограда, выращенного в Гранд-Шампани, получаются самые изысканные и дорогие коньяки с самыми длительными сроками выдержки. Превосходное качество напитков объясняется тем, что слой плодородной почвы в Гранд-Шампани очень тонок и сразу под ним находится толстый и рыхлый известковый пласт, накапливающий воду в период дождей и отдающий ее во время засухи. Кроме того, на этой почве виноград вынужден “бороться за выживание”, пробивая корнями известняк, не имеющий достаточно питательных веществ, в поисках лучшей, более плодородной земли. Поэтому урожай винограда сравнительно невелик, зато ягоды необычайно богаты ароматами и удивительно подходят для дистилляции.
- ✓ **Петит-Шампань (Petite Champagne).** Из винограда этой местности, охватывающей полукольцом Гранд-Шампань, получают также великолепный коньяк, который не требует столь длительной выдержки. Коньяки этой категории обладают изысканным фруктовым ароматом. Только производители Гранд-Шампани и Петит-Шампани получили право маркировать свои коньяки “fine champagne”, при условии, что спирта из Гранд-Шампани в купаже будет не меньше 51%.
- ✓ **Бордери (Borderies).** В Бордери, на правом берегу реки Шарант, урожай винограда достаточно высок, однако слой почвы толще, а известняка меньше. Виноград не столь ароматен, и полученный из него коньяк не переносит длительной выдержки, поэтому его используют молодым.

- ✓ **Фен-Буа (Fins Bois).** Здешние почвы отличаются малой толщиной известкового слоя, и коньяки этой местности не такие изысканные, элегантные и сложные. Обычно они служат основой для производства коньяков “три звездочки”.
- ✓ **Бон-Буа (Bons Bois) и Буа-Ординер (Bois Ordinaires).** Эти местности находятся дальше всех от города Коньяк, и почвы здесь не столь благоприятны для коньячного винограда, с твердым известковым слоем. Неблагоприятное влияние оказывает также близость океана, особенно в Буа-Ординер. Коньяки, полученные из винограда этих местностей, весьма хороши, но по качеству ниже всех предыдущих и не столь ароматны. Чаще всего произведенный здесь виноматериал покупают молодым для дробления в купажи.

Названия Гранд-Шампань и Петит-Шампань возникли от того, что почвы вокруг Коньяка по своему составу напоминают почвы провинции Шампань.

Коньяк или бренди?

“Коньяком” (cognac) может называться лишь напиток, удовлетворяющий ряду требований.

- ✓ Виноградное сырье выращено, а напиток произведен в одной из шести зон окрестностей города Коньяк.
- ✓ Для производства напитка используются только определенные сорта белого винограда — Уньи Блан, Фоль Бланш, Коломбар, (Семильон), Блан Раме и некоторые другие.
- ✓ При производстве напитка используется специальная технология (в вино нельзя добавлять сахар и сульфаты).
- ✓ Процесс производства включает в себя определенные операции, в том числе двойную перегонку в аппарате “аламбик шаранте”, которая должна начаться не раньше 15 ноября и закончиться не позже 31 марта следующего года, и выдержку в дубовых бочках не меньше 30 месяцев;
- ✓ Для улучшения цвета напитка можно использовать карамель или настойку водно-спиртового раствора на ду-

бовых стружках, составляющую не больше 2% от общего количества напитка.

- ✓ Напиток должен иметь крепость не ниже 40%.

Напитки, изготовленные с соблюдением коньячной технологии, но в других регионах, называются бренди или арманьяк.

Как готовят коньяк

Трудоемкий, проверенный веками процесс дистилляции, — вот что обеспечивает коньяку его специфический вкус. Коньяк, который мы пьем сегодня, готовится по той же самой технологии, которая была изобретена еще в XVII веке.

Урожай особых сортов винограда, выращиваемых для приготовления коньяка, снимают в октябре. Ягоды помещают под пресс, сок переливают в бродильный чан, где он бродит в течение примерно 10 дней. Получается некрепкое кислое вино, которое, не фильтруя, отправляют на перегонку. Дистилляция, которая проводится в два этапа, начинается 15 ноября и обязательно должна быть закончена до 1 апреля следующего года. Для перегонки используется специальный аппарат “аламбик шаранте”.

- ✓ В результате первой дистилляции получается бруйи (*brouillis* на французском — муть), вино с содержанием алкоголя 28–32%.
- ✓ Бруйи возвращают в чан для повторного нагревания, и после второй перегонки получается жидкость под названием ла бон шофе (*la bonne chauffe* (фр.) — хороший подогрев). Начальная и конечная фракции жидкости, получаемой при этой перегонке (так называемые головы и хвосты), используют для других целей, а среднюю часть, называемую сердцем, оставляют для приготовления коньяка.

Затем коньяк заливают для созревания в дубовые бочки, причем дуб берут только из лесов Лимузена и Тронсе.

Постепенно созревая в течение долгих лет в подвалах, коньяк приобретает свою несравненную мягкость и вкус. Древесина и темнота, насыщенная атмосфера подвалов вместе создают неповторимый аромат. Все коньяки выдерживают не меньше 30 месяцев.



Доля ангелов

Выдержка, или созревание, коньяка — весьма дорогостоящая часть процесса, и не только потому, что вложенный капитал в это время не работает, но и потому, что миллионы бутылок за это время “исчезают” из подвалов, испаряясь из бочек. Винodelы называют эту часть “долей ангелов”.

Загадочные буквы на этикетке

Выбирая коньяк, внимательно читайте, что написано на этикетке. Что значит, например, Courvoisier V.S., Martell V.S.O.P., Remy Martin X.O.? Буквы после названия говорят о возрасте коньяка, т.е. о выдержке (и соответственно цене) — ведь она различна у разных коньяков. Буквенные сочетания сообщают возраст самого молодого коньяка в той смеси (правильно говорить — купаже), которая содержится в бутылке.

- ✓ **V.S. (Very Superior)**, или три звездочки. Коньяк созрел меньше четырех с половиной лет.
- ✓ **V.S.O.P. (Very Superior Old Pale)**, или пять звездочек. Выдержка от четырех с половиной лет до шести с половиной. Иногда используется обозначение **V.O. (Very Old)** или **Reserve**.
- ✓ **X.O. (Extremely Old)**, **Napoleon**, **Hors d'age**, **V.S.S.O.P.**, **Gordon Bleu**, **Grand Reserve**, **Royal**. Эти коньяки выдерживались от пяти с половиной до сорока лет.

Самые популярные марки редко имеют выдержку меньше нескольких десятков лет.

На этикетках вы можете увидеть и такие надписи.

- ✓ **Grand Fine Champagne** или **Grande Champagne**. Так обозначаются коньяки, изготовленные исключительно из сортов винограда, выращенных в местности Гранд-Шампань. Это одни из самых изысканных и дорогих коньяков, для их созревания требуется несколько десятилетий.
- ✓ **Petite Fine Champagne** или **Petite Champagne**. Это означает, что в коньяке присутствуют сорта винограда из Гранд-

Шампаня и Петит-Шампаня. Как минимум 50% купажа должен составлять виноград из Гранд-Шампаня.

Термины *fine cognac* и *grande fine*, которые также встречаются иногда на коньячных этикетках, не означают ничего определенного и не считаются официально принятыми терминами для обозначения качества напитка. Обозначения *extra old (EO)* и *very old pale (VOP)* официально не признаны французским Бюро коньяка, которое разрабатывает и утверждает все названия и правила. Что касается термина *Napoleon*, то это не название, как думают многие, а марка, означающая, что каждая составляющая купажа выдержана не меньше шести лет.

На этикетках коньяка вы не встретите дат сбора урожая, потому что в 1963 году во Франции принят закон, запрещающий размещение такой информации на коньячных бутылках. Непонятно, почему.

Вниманиею отечественного читателя. Известные коньяки стран СНГ (Армения, Грузия, Молдавия, Украина) маркируются следующим образом.

КВ — коньяк выдержанный (6–7 лет выдержки, крепость 42°).

КВВК — коньяк высшего качества, выдержанный (8–10 лет выдержки, крепость 45°).

КС — коньяк старый (10 лет выдержки, крепость 43°).

ОС — коньяк очень старый (выдержка больше 10 лет).

Популярные марки

Несмотря на то, что все коньяки изготавливаются в одном регионе, даже коньяки с одинаковой выдержкой значительно различаются по вкусу и аромату. У одних аромат сильный, насыщенный, у других — мягкий виноградный привкус, у третьих ощущается присутствие карамели или ванили. Если вы горячий поклонник коньяка, я рекомендую попробовать не только все марки этого напитка, но и разновидности марок.



Если вы хотите узнать, каков на вкус какой-нибудь из выдержанных коньяков (Х.О. или еще старше), найдите в хороший ресторан или кафе и закажите рюмочку (приготовьтесь выложить за это удовольствие от 10 до 20 долларов). Это совсем нелишнее перед такой серьезной покупкой, как бутылка хорошего коньяка.

Предлагаю вам еще один список, в котором перечислены марки коньяка от самой дешевой до самой дорогой. Все коньяки имеют крепость 40°.

- ✓ **“Курвуазье” (Courvoisier)** бывает разновидностей V.S., V.S.O.P., Napoleon, Initiale Extra X.O., X.O. Imperial, Succession J.L.; есть еще очень редкий и очень старый коньяк Courvoisier Grande Champagne Cognac.
- ✓ **“Хеннеси” (Hennessy)** поставляется в разновидностях V.S., V.S.O.P., Privilege, X.O., Paradis.
- ✓ **“Мартель” (Martell)** выпускается в разновидностях V.S., Medallion V.S.O.P., Cordon Bleu, X.O. Supreme, Martell Extra, L’Or de L&F Martell.
- ✓ **“Реми Мартен” (Remy Martin)** выпускается в разновидностях V.S., V.S.O.P., X.O. Special, Louis XIII.

Арманьяк

Арманьяк — самое старое французское бренди (хотя и не столь известное, как коньяк) и производится с XV века (точнее, с 1422 года). Название свое напиток получил от названия местности на юго-западе Франции, в провинции Гасконь, родине д’Артаньяна, где его готовят из местного белого вина. По традиции, сырьем для арманьяка служат те же сорта винограда, что и для коньяка, т.е. Уньи Блан, Коломбар и Фоль Бланш, а также местные сорта — Бланкет, Мозак и некоторые другие.

Производство арманьяка, как и коньяка, контролируется французским законодательством, поэтому арманьяком может называться лишь напиток, отвечающий ряду требований.

- ✓ Виноград должен быть выращен, а напиток произведен в местности Арманьяк.
- ✓ Сырьем может служить лишь местное вино, полученное из традиционных сортов винограда.
- ✓ Должна быть использована определенная технология: двойная перегонка в аппарате “аламбик шаранте” или непрерывная перегонка в аппарате “аламбик арманьясе”, и закончиться она должна до 30 апреля года, следующего за годом сбора урожая.

Регион производства арманьяка разделяется на три зоны.

- ✓ **Ол Арманьяк (Haut Armagnac)** с известковыми почвами.
- ✓ **Тенарез (Tenareze)** с глинистыми и известковыми почвами.
- ✓ **Баз Арманьяк (Bas Armagnac)** с песчаными почвами — это лучший регион для производства арманьяка, ее можно сравнить с участком Гранд-Шампань для производства коньяка.

Производство арманьяка

Арманьяк получают путем непрерывного, или одинарного, процесса перегонки. Нейтральное белое вино крепостью 9–10° нагревается в традиционном медном перегонном кубе, имеющем форму реторты (“аламбик”) до относительно невысокой температуры. Пары проходят через изогнутое горлышко сосуда, и в результате получается алкоголь максимальной крепости 63°. Сочетание низкой температуры и небольшого содержания алкоголя позволяет создать напиток, в котором изо всех бренди больше всего вкуса и аромата. Чистое бренди разливается в традиционные для этой местности бочонки — изготовленные вручную 400-литровые бочки из черного дуба, древесину для которых берут исключительно из лесов Арманьяка, иногда Лимузена. Созревание длится от года до сорока лет. По мере созревания арманьяк впитывает запах дерева, вот так и появляется бренди с богатым вкусом и ароматом. После этого к делу приступает “мастер погреба” и смешивает бренди из разных бочек. Получается арманьяк.

Что написано на этикетках

Французское правительство регламентирует обозначения на этикетках арманьяка. Используются следующие обозначения.

- ✓ **V.S.**, или три звездочки, означает, что младшему бренди в купаже не меньше полутора лет.
- ✓ **V.O. (Very Old), V.S.O.P. (Very Special Old Pale) и Reserve** означает, что младшему бренди в смеси как минимум четыре с половиной года.
- ✓ **Extra, Napoleon, X.O., Vielle Reserve** и другие аналогичные обозначения говорят, что младшему бренди не меньше пяти с половиной лет.

В отличие от коньяка, на бутылках арманьяка указывается дата сбора урожая. Все арманьяки, на этикетках которых не указана дата сбора урожая, содержат бренди старше, чем указано на этикетке. Арманьяки с датой сбора урожая представляют собой несмешанные бренди одного года выпуска.

Популярные брэнды

- ✓ Дом **Chaubot** (основан в 1828 году), специализирующийся на высококачественных арманьяках, производит напиток

Blason d'or, V.S.O.P. de Luxe, Napoleon Special Reserve, X.O. Superior, Extra Special.

- ✓ **Janneau** производит V.S.O.P., Selection (8–10 лет выдержки) и Reserve de la Maison. Продается арманьяк урожая 1966 года.
- ✓ **Cles des Dues** — лидер по производству и экспорту арманьяков — производит разновидности V.S.O.P., X.O. и миллезимы (напитки определенного года перегонки).

Рекомендации по хранению и употреблению

Коньяк и арманьяк пьют после еды. Коньяк не принято смешивать, а арманьяк хорошо смешивается с шампанским и апельсиновым соком. И коньяк, и арманьяк прекрасно сочетаются с кофе, чаем и модными ныне сигарами (французы даже придумали “Правило трех С”¹, согласно которому сначала надо пить кофе, потом коньяк, затем выкурить сигару). Коньяк и арманьяк подают комнатной температуры, в прозрачных хрустальных бокалах для коньяка — sniffтерах. Как все бренди, коньяк и арманьяк согревают в ладонях и пьют маленькими глотками, наслаждаясь вкусом и ароматом. Хранят эти напитки в сухом прохладном месте; откупоренная бутылка может храниться до двух лет.

¹ На французском языке слова “коньяк”, “кофе” и “сигары” начинаются с одной латинской буквы с — *caffé, cognac, cigare* (Прим. ред.).

Ликеры и наливки

В этой главе...

- ✓ Что такое ликеры
- ✓ Разнообразие ликеров
- ✓ Хранение и употребление

Ликеры — сладкие, как правило, напитки с высоким и средним содержанием алкоголя, изготавливаемые с добавлением экстрактов и дистиллятов растений, фруктов и фруктовых соков, эфирных масел, ароматизирующих добавок, орехов и трав. Слово “ликер” происходит от латинского слова *liquoro*, которое означает *раствор*. Ликеры имеют вкус фруктов, трав или пряностей, которые при производстве смешивают с алкоголем, например с бренди или виски. Существует великое множество разнообразных ликеров, и вы сами убедитесь в этом, дочитав эту главу до конца. Первоначально ликеры употребляли с лечебными целями, и готовили их монахи и знахари. Для лечения использовались вытяжки и экстракты различных растений, на вкус большей частью горькие, поэтому в них добавляли мед. Позже стали добавлять еще и алкоголь, чтобы приготовленные целебные настойки дольше хранились. Многие ликеры, например, “Бенедиктин”, “Франжелико” и др., известны уже несколько сотен лет.

Ликеры можно условно разделить на классические, марочные и кремы. Первые две группы иногда объединяют в одну — фруктовые бренди. В кремах очень много сахара, поэтому на вкус они — как бы это выразиться — кремовые. Что касается фруктовых ликеров, то их вкус соответствует их названию. Например, банановый крем имеет банановый вкус, а абрикосовый — угадайте сами.

Первые ликеры были созданы монахами и алхимиками в конце XIII века — для лечебных целей; в XVII веке ликеры полюбила аристократия; в XIX веке ликеры завоевали всеобщую популярность.

Производство ликера начинается с вымачивания (мацерации) фруктов, ягод или растений и пряностей в чистом спирте и бренди. Этот процесс длится несколько месяцев. Затем полученная смесь фильтруется, в нее добавляется дистиллированная вода, сахар, мед и прочие (порой тщательно сохраняемые в тайне) ингредиенты. Это первый способ. Второй способ: фрукты или растения вымачиваются в спирте, затем отфильтрованный раствор перегоняют. При этом начальная и конечная фракции (голова и хвосты) используют для других целей, а срединную фракцию (сердце напитка) используются для приготовления ликера, добавляя рафинированный сахар и чистейшую воду для снижения крепости. Иногда ликеры подвергаются выдержке. Есть и еще один способ — соединение спирта или бренди с настойками, эссенциями либо маслами, но так готовят только дешевые ликеры низкого качества.

Ликеров очень много

Их гораздо больше, чем вы можете себе представить. Их столько, что и целой книги не хватит, чтобы описать все. Я расскажу только о тех из них, которые используются в предлагаемых на страницах этой книги рецептах. Возможно, кто-нибудь где-нибудь уже научился готовить ликер из сои или алоэ, и это невероятно вкусно, но, поскольку никто из нас о нем не слышал, и ни вам, ни мне не придет в голову заказать его в ресторане, писать о нем нечего.

Абрикосовое бренди (Apricot Brandy) — ликер на основе бренди и мелких французских абрикосов.

“Адвокат” (Advocaat) — марочный яичный ликер голландского происхождения; готовят на основе бренди, добавляют яичные желтки, сахар и другие ингредиенты; ароматизирован авокадо. Производят в Голландии, Германии, Польше и других странах.

“Айриш мист” (Irish Mist) — в середине XX века ирландские виноделы восстановили знаменитый напиток Ирландии — “вересковый мед”, известный больше тысячи лет. Воссозданный напиток получил название “Айриш мист”, а получают его из купажа четырех сортов ирландского виски, верескового и клеверного меда и ирландских трав. Употребляется в чистом виде, а также со льдом или с содовой.

“**Аквavit**” (**Akvavit**) — строго говоря, это не ликер, а скорее шнапс на основе ячменного или картофельного спирта, прозрачный, бесцветный и очень крепкий, обычно с привкусом тмина. Этот напиток готовят в городе Аалборге, что в Дании.

“**Ализе**” (**Alize**) — смесь сока тропических фруктов и коньяка.

Амаретто (**Amaretto**) — чрезвычайно популярный ликер с ароматом миндального ореха, который появляется благодаря добавлению абрикосовых косточек. Классический амаретто готовят в итальянском городе Саронно. Употребляют как в чистом виде, так и со льдом; часто используют в составе коктейлей.

“**Анизетт**” (**Anisette**) — это скорее настойка, чем ликер. Известна с 1755 года. При приготовлении используют семена зеленого аниса из высокогорных долин Андалузии (Испания) и еще 12 различных ароматических растений. Анис, обеспечивающий настойке специфический лакричный вкус, и дал название напитку. Разнообразные анисовые настойки производятся почти во всех странах Средиземноморья, например самбука в Италии, перно — во Франции, узо — в Греции и пр.

“**Б&Б**” (**B&B**) — алкогольный напиток, в котором бенедиктин соединен с выдержанным бренди.

“**Банретти Мид**” (**Bunratty Mead**) — ликер, в состав которого входят мед, травы и вино (мид — старинное английское медовое вино).

Бенедиктин (**Benedictine**) — в состав этого всемирно известного ликера, изобретенного еще в XVI веке, входят 27 растений и специй, в том числе кардамон, мускатный орех, гвоздика, мирро, ваниль, корица, чабрец, кориандр. Производят его в Нормандии (Франция). Употребляют как в чистом виде, так и в составе коктейлей, в частности, название популярного коктейля “Б&Б” как раз и означает “бенедиктин и бренди”. Производится также готовый коньячный ликер “Б&Б”.

“**Блэк Хаус**” (**Black Haus**) — ликер из черники.

“**Вайлд Спирит**” (**Wild Spirit**) — крепкий ликер на натуральных диких травах с привкусом свежесваренного какао.

“**Вандерминт**” (**Vandermint**) — голландский шоколадный ликер с ароматом мяты, выпускается с XVI века.

“**Гальяно**” (**Galliano**) — очень вкусный ликер золотистого цвета. Его создал в 1896 году итальянский мастер дистилляции Артур Вакари и посвятил генералу Гальяно — герою Италии, участнику колониальной войны в Африке. Для производства этого ликера используется больше 30 различных трав, в том числе лаванда, анис, тысячелистник, можжевельник, ваниль, а

также различные ароматические масла. В технологическом процессе семь мацераций и шесть дистилляций. Употребляется как в чистом виде, так и в качестве компонента многих классических коктейлей.

“Годе” (бельгийский белый шоколадный ликер Godet) — этот ликер представляет собой смесь бельгийского белого шоколада и выдержанного коньяка.

“Годива” (Godiva) — ликер, ароматизированный шоколадом.

“Голдшлягер” (Goldschlager) — коричный шнапс крепостью 43°, изготавливается в Швейцарии. В бутылки кладут маленькие листочки чистого золота.

“Гран-Марнье” (Grand Marnier) — французский ликер, получаемый из вымоченных корочек горьких апельсинов с острова Гаити методом перегонки. Дистиллят смешивают с коньяком, фильтруют и подвергают выдержке. Употребляется со льдом и в коктейлях.

“Гренадин” (Grenadine) — ликер на основе гранатового сиропа, в чистом виде не употребляется, зато благодаря своему красивому и насыщенному красному цвету широко используется для приготовления коктейлей.

“Данцигер Голдвассер” или “Дер Лаш Голдвассер” (Dantziger Goldwasser или Der Lachs Goldwasser) — это один из самых древних ликеров, созданный в 1598 году в городе Данциге (по другим сведениям, его родина — Италия). Ликер получается после мацерации 25 трав и пряностей в зерновом спирте, и разливается в бутылки, в каждой из которых лежит листочек золота. Существует еще ликер “Сильвервассер” (Silverwasser) с серебряным листком. В настоящее время производится в двух видах — во Франции под названием “О д’Ви де Канциг” (Eau de Vie de Cantzig) настаиваются на спирту фруктовые корки, травы и пряности; в Германии под названием “Данцигер Голдвассер” с ароматом тмина. Оба вида обладают красивым искристым золотым цветом.

“Джинджир Ликер” (Original Canton Delicate Ginger Liqueur) — этот ликер готовят из шести разновидностей имбиря и различных трав, в том числе женьшеня, и настаивают на бренди с добавлением меда.

“Драмбуи” (Drambuie) — этот ликер, которому больше 250 лет, готовят из самого лучшего высокогорного солодового шотландского виски, выдержки не меньше 15 лет, верескового меда и различных трав, состав которых держится в секрете. На шотландском языке название этого ликера означает “напиток, который нравится”.

Ежевичное бренди (Blackberry brandy) — бренди, которое получают перегонкой ферментированного суслу ежевики. Обычно выдерживается в дубовых бочках.

Земляничный, или клубничный, шнапс (Strawberry Schnapps) — сладкий ликер с ароматом земляники и умеренным содержанием алкоголя.

Ирландский сливочный ликер “Вейлиз” (Baileys Irish Cream) — Ирландский ликер-крем, который готовят из свежих сливок, выдержанного ирландского виски, шоколада, верескового меда и различных ароматизаторов. Виски не дает сливкам испортиться, поэтому ликер не надо держать в холодильнике. Этот ликер создали в Дублине в 1974 году. Его употребляют в чистом виде, со льдом и в составе коктейлей.

“Калуа” (Kahlua) — этот ликер готовят из кофе и спирта, полученного из тростникового сахара. У этого ликера шоколадный вкус, однако в число ингредиентов шоколад не входит. Кто придумал этот ликер, неизвестно: одни говорят, что древние арабы, другие считают, что турки или марроканцы; есть версия, что его родина — Мексика. Если вы видите на этикетке изображение сомбреро, значит, этот “Калуа” изготовлен в Мексике; “Калуа” также производят в Дании и Англии. В его ингредиенты входят ваниль, мексиканский кофе, бобы какао и бренди.

Кальвадос (Calvados) — яблочная настойка, которую готовят в Нормандии и выдерживают около 4 лет.

“Каранта и трез”, или “Ликер 43” (Cuarenta Y Tres, или Licor 43) — сладкий испанский ликер, который настаивают на 43 ароматических травах, а также на плодах ванили, цитрусовых и других фруктов Средиземноморья.

“Келтик кроссинг” (Celtic Crossing) — этот ликер представляет собой смесь ирландского виски и коньяка.

“Киршвассер” (Kirschwasser или Kirsch) — вишневое бренди, прозрачное и сухое, которое получается в результате перегонки вишен и вишневых косточек. Чистый дистиллят. Производится в долине Рейна в Германии, Франции и Швейцарии.

Кофейное бренди (Coffee brandy) — настойное на кофейных зернах бренди, которое вырабатывается при дистилляции (перегонке) сброженного суслу винограда и фруктов. Обычно выдерживается в дубовых бочках. К кофейным бренди относится ликер “Калуа” и многие другие.

“Кокко Райб” (Coco Ribe) — ликер с ароматом кокоса; для его приготовления дикие островные кокосы Виргинских островов настаивают на местном роме “Вирджин Айленд”.

Коричный шнапс (Cinnamon Schnapps) — сладкий и не слишком крепкий ликер с ароматом корицы.

“Крем де Банана” (Creme de Banana) — густой и сладкий ликер-крем с ароматом бананов.

“Крем де Виолетт” (Creme de Voilette) — ликер-крем с ароматом фиалки, тоже очень густой, впрочем, как и все ликеры-кремы.

“Крем де Какао” (Creme de Cacao) — ликер-крем на основе бренди из какао-бобов и ванили, бывает коричневый и белый.

“Крем де Касис” (Creme de Cassis) — ликер-крем на основе бренди из черной смородины, выращиваемой во Франции, с добавлением других ягод и фруктов. Широко используется в коктейлях.

“Крем де Кафе” (Creme de Cafe) — ликер-крем на основе бренди, ароматизированный зернами кофе.

“Крем де Коконат” (Creme de Coconut) — ликер-крем с ароматом кокосового ореха.

“Крем де Мент” (Creme de Menthe) — ликер-крем, который готовят на основе коньяка и свежих листьев обычной и перечной мяты, бывает белого и зеленого цвета.

“Крем де Ной” (Creme de Noyaux) — темно-красный ликер-крем с ароматом миндального ореха, который готовят из косточек абрикосов и персиков.

“Крем де Нуикс” (Creme de Noix) — ликер-крем с ароматом грецкого ореха.

“Куантро” (Cointreau) — прозрачный ликер, созданный из настойки корочек сладких и горьких апельсинов в 1849 году итальянским кондитером Эдуардом Куантро и получивший его имя, один из самых популярных в мире. Широко используется в коктейлях. Апельсины для его приготовления французская компания *Cointreau* выращивает на собственных плантациях в разных странах мира, в частности на Гаити.

“Кюрасао” или “Кюрасо” (Curacao) — свое название этот ликер получил от острова неподалеку от Венесуэлы. Один из первых ликеров, созданный в XVII веке. Голландские купцы из своих колоний — с Антильских островов — везли в Европу померанец, горький апельсин, очень популярный в те времена фрукт; однако померанцы в дороге портились, и чтобы их не выбрасывать, предприимчивые голландцы стали вымачивать подпорченные фрукты в спирте, дистиллировать смесь и добавлять сахар, поскольку напиток получался горьким. Кюрасо бывает бесцветный, оранжевый, голубой и зеленый; разновидности различаются крепостью — от 24 до 35°.

Кюммель (Kummel) — выпускаемый в Дании ликер из семян тмина, аниса и ароматических трав, бывает сухой и сладкий.

“Лиле Сьюрем” (Lile Supreme) — тропический ром с различными фруктами, в том числе апельсинами, личи, манго, лаймом и гевейей.

“Лочан Ора” (Lochan Ora) — медовый ликер на основе шотландского виски.

“Малибу” (Malibu) — прозрачный канадский ликер на основе белого карибского рома, кокосовых орехов и тропических фруктов. Это сравнительно новый ликер с оригинальным вкусом, прекрасно смешивается с тоником и пользуется огромной популярностью.

“Мараскино” (Maraschino) — сладкий ликер, вырабатываемый из вишен, которые растут в Далматии (Югославия), и меда. Широко используется для ароматизации.

“Мидори” (Midori) — этот ликер разработан японской компанией *Santori* сравнительно недавно. Он получается с помощью вымачивания недозрелой мускатной дыни в алкоголе. У этого ликера интенсивно зеленый цвет и великолепный вкус. Употребляют в чистом виде, однако особенно хорошо аромат белой мускатной дыни проявляет себя в коктейлях.

“Морин Писташио” (Moringue Pistachio Cream Liqueur) — этот ликер-крем получают, смешивая ром со свежесырым маслом фисташек и дробленого сладкого миндаля.

“Моцарт” (Mozart Chocolate Liqueur) — этот шоколадный ликер получают при смешивании молочного шоколада, пралине и нуги с вишневым бренди “Кирш”. Выпускается в Германии.

Мятный ликер “Спизэрминт шнапс” (Spearmint Schnapps) — мятный ликер, в изготовлении которого используются листья обычной мяты.

Мятный ликер “Пепперминт шнапс” (Peppermint schnapps) — ликер с более выраженным ароматом мяты перечной, не такой сладкий, как “Крем де Мант”.

“Нассау Ройял” (Nassau Royale) — ликер со вкусом цитруса и привкусом кофе, производится из 22 трав, специй и ванили на основе белого рома в городе Нассау на Багамских островах.

“Опал Нера” (Opal Nera) — черная самбука (итальянская анисовая настойка) с добавлением лимона.

“Парфэ Амур” (Parfait Amour) — ликер со специями и фруктами, подкрашенный мальвой в сиреневый цвет со слабым запахом цветов. Популярный женский ликер в XIX веке.

“Пассоа Пешн Фрут Ликер” (Passoa Passion Fruit Liqueur) — этот ликер яркого кораллового цвета производится из плодов

бразильской маракуйи, вишен, лимонов и тропических фруктов, настоянных на спирте.

Перно (Pernod) — производимая во Франции анисовая настойка, ароматизированная различными растениями, наследница знаменитого абсента. Ее пьют с водой (на одну часть перо пять частей воды), в коктейлях или с сиропами.

Персиковый шнапс (Peach Schnapps) — сладкий ликер, ароматизированный персиком.

“Рампл Минц” (Rumple Minze) — настоящий на перечной мяте шнапс, производится в Германии, в горах Шварцвальд.

“Рок энд Рай” (Rock & Rye) — один из самых старых и популярных ликеров в США, производится из выдержанного ржаного виски, карамели, свежих фруктовых соков и ломтики фруктов.

“Рут-бир” (Root Beer) — сладкий слабоалкогольный напиток из корнеплодов, ароматизированный кореньями и пряностями (мускатным орехом, корицей и пр.). На его основе готовят ликер, который называется “Шнапс Рут-бир”.

“Сабра” (Sabra) — израильский ликер на основе спирта, получаемого из кактусов, растущих в Израиле и в южном и восточном Средиземноморье. У ликера аромат горького апельсина и шоколада. Этот ликер выпускают с 1960-х годов, а недавно появился шоколадный ликер “Сабра”.

“Сазерн Комфорт” (Southern Comfort) — персиковый ликер из Нового Орлеана, родины джаза и блюза. Его готовят по чрезвычайно сложному рецепту (который держится в строжайшей тайне) на основе свыше 100 компонентов, в том числе бурбуна, бренди, персиков и трав. У него очень приятный и богатый вкус с фруктовым оттенком. Вообще-то это не совсем ликер, а скорее ликер-виски или, как еще говорят, “фруктовый бурбон”. Производят в США.

Самбука (Sambuca) — это не ликер, а традиционная итальянская анисовая настойка, которую готовят из двух основных ингредиентов — дикой бузины (*sambuca nigra*, отсюда и название ликера) и аниса, который придает напитку специфический аромат. Употребляют в чистом виде, со льдом или кофейными зернышками (кофе особенно ярко раскрывает аромат напитка). В Риме самбуку пьют “с мухой” (con la mosca): два кофейных зернышка кладут в небольшой бокал, наливают самбуку, поджигают, ждут несколько минут, пока напиток охладится, и пьют залпом. Ближайшие родственники самбуки — анисовые настойки и пастис во Франции, узо — в Греции, мастика — на Балканах, ракия — в Турции.

“Стрега” (Strega) — один из самых известных и сложных итальянских ликеров на травах, его название на итальянском означает ведьма (*la strega*). Вырабатывается из кожуры апельсина, специй, трав, корней, коры растущих на Апеннинских деревьях и спиртных напитков (всего до 70 ингредиентов). Производители утверждают, что готовят его по рецепту колдуний из Беневенто — местности, где этот ликер вырабатывают уже несколько столетий. Довольно сладкий и крепкий, желтоватого цвета, с приятным ароматом.

Терновый джин (Sloe Gin) — название этого ликера вводит нас в заблуждение. Прежде всего, это никакой не джин, хотя при изготовлении этот напиток действительно используется. Это настоянный на джине терн — мелкая темно-пурпурная слива, которая специально выращивается во Франции.

“Тиа-Мария” (Tia Maria, “Тетушка Мария”) — ликер с острова Ямайка, ароматизированный зернами кофе сорта “Блю Маунтин” и различными пряностями, вырабатывается на основе рома. Употребляют в чистом виде и в составе коктейлей.

“Трипл Сек” (Triple Sec) — разновидность кюрасао. Его готовят из корочек горького апельсина (померанца) с островов Кюрасо и сладкого и ароматного апельсина из испанской Валенсии. “Трипл Сек” означает “тройной сухой”, или тройной дистилляции.

“Туака” (Tuaca) — итальянский ликер, который выпускается уже более чем 500 лет, на основе выдержанного бренди, ароматизированный апельсинами и другими фруктами и растениями итальянской провинции Тоскана. Имеет легкий аромат какао, ванили и кокоса.

Шамбор (Chambord) — готовят из фрамбезии (мелкой черной малины), садовой малины и других фруктов и трав, с добавлением меда. У него красивый темно-пурпурный цвет.

Шартрез (Chartreuse) — один из самых прославленных ликеров, изобретенный в XVI веке во Франции, в монастыре неподалеку от Гренобля. Рецепт сохраняется в тайне монахами-картезианцами. Бывает желтый (самый мягкий, крепость 40°) и зеленый (крепость 55°), а для его приготовления берут больше 130 трав и пряностей. Обычно его выдерживают четыре года (в бутылках), однако есть сорта и 12-летней выдержки (эти выдерживают в дубовых бочках). К 900-летию основания монастыря, в котором был создан ликер, разработана разновидность “Гранд-Шартрез”. Шартрез пьют чистым, со льдом и добавляют в коктейли.

Шнапс “Баттерскотч” (Butterscotch Schnapps) — сладкий ликер с ароматом ириса и умеренным содержанием алкоголя. Готовят на

основе баттерскотча — бренди, ароматизированного ирисом, которое получают путем перегонки ферментированного сула винограда или фруктов с последующей выдержкой в дубовых бочках.

Узо (Ouzo) — крепкая греческая настойка, ароматизированная анисом, производится на Кипре.

“Франжелико” (Frangelico) — этот ликер назван именем монаха-бенедиктинца, который изобрел его в XVII веке в Пьемонте, Италия. Для его приготовления используется очень сложная технология, включающая две выдержки в дубовых бочках. Ликер готовят из лесных орехов, ягод и трав, корицы, цветов апельсина, горького миндаля. Рецепт был утрачен, а затем восстановлен итальянской компанией *Barbero* и держится в строжайшем секрете. Употребляют “Франжелико” в чистом виде, со льдом, в составе коктейлей, добавляют в кофе.

Шнапсы — в эту категорию напитков входят сладкие ликеры с умеренным содержанием алкоголя (20–30°). Шнапсы бывают с ароматом клюквы, винограда, клубники, ириса, абрикоса и т.д., что указывается в названии.

Шерри-бренди, вишневое бренди (Cherry Brandy) — сорт бренди, получаемый в результате дистилляции сула вишневых ягод с последующей выдержкой в дубовых бочках.

“Эхте Кроацбир” (Echte Kroatzbeere) — ежевичный ликер.

“Эпплджек” (Applejack) — это фруктовое бренди, настаиваемое на мякоти яблок; самый популярный и распространенный из фруктовых бренди в США.

“Юкон Джек” (Yukon Jack) — полусладкий крепкий канадский ликер на основе виски с апельсиновыми корками и травами.

Яблочный шнапс (Apple Schnapps) — сладкий яблочный ликер, не очень крепкий.

Хранение и употребление

Большинство настоек и ликеров подают после еды в натуральном виде или в составе коктейлей — обычных или фραπε (с толченым льдом). Чистые ликеры подают охлажденными; к черному кофе или к десерту (фруктам или мороженому), в ликерных рюмках; пьют маленькими глотками. Хранить неоткупоренные напитки надо в сухом прохладном месте и беречь от прямых солнечных лучей. Нельзя хранить ликеры в холодильнике, потому что они могут помутнеть. В откупоренной бутылке ликер хранится около трех лет. Удовольствие от ликера сильно портит сигарета!

Глава 11

ДЖИН

В этой главе...

- ✓ Откуда взялся джин
- ✓ Типы джина
- ✓ Популярные марки
- ✓ Хранение и употребление

Джин — это, в общем, дистиллированный зерновой спирт, ароматизированный экстрактами различных растений, главным образом ягод можжевельника. Первыми начали готовить джин голландцы, и произошло это примерно в середине XVI века.

Немного истории

Считается, что джин изобрел доктор Францискус де ла Буа (Францискус Сильвиус), профессор медицины Лейденского университета (Голландия), который дистиллировал ягоды можжевельника со спиртом (название происходит от французского слова *genievère*, можжевельник). Настойку можжевельника использовали и раньше, считая ее отличным средством от заражения чумой. Профессор Сильвиус намеревался использовать изобретенный им напиток в качестве средства борьбы с заболеваниями почек и мочевого пузыря. Напиток оказался очень приятным на вкус и быстро завоевал любовь голландцев, а также и англичан, которые во время 30-летней войны (1816–1848 годы) были союзниками голландцев. “Лекарство” д-ра Сильвиуса благодаря английским солдатам попало в Англию под названием “Голландская доблесть”.

В Англии также быстро научились готовить джин (в XVII веке), сократив сложное и длинное (для английского языка) на-

звание *genievère* (женевер, или джиневер) до *gen* и *gin* (джин). Расширению производства этого напитка способствовал наложенный в 1689 году запрет на ввоз в Великобританию французских товаров, в том числе алкоголя. Джин производился кустарным способом повсеместно, в одном только Лондоне насчитывалось около 7000 винокурен. Этот напиток приобрел такую популярность у простолюдинов, что правительство, озабоченное ростом пьянства, ввело строгие правила лицензирования и высокий налог на производство, в результате чего джин подорожал и стал недоступен для бедняков.

Зато его полюбили аристократы. И неудивительно — технологии производства совершенствовались, а с ними улучшался и вкус напитка. Популярности джина способствовало появление в XVIII веке нового напитка — тоника (содовой воды с добавлением хины). Смешивать джин с тоником начали британские солдаты, воевавшие в Индии. Хина — лучшее средство от малярии, которой болели поголовно все европейцы в Азии. Опять же благодаря солдатам джин с тоником попал в Англию и прижился там.

Типы джина

Хотя джин производят и пьют уже несколько столетий, технология приготовления действительно высококачественного напитка сформировались лишь в середине XX века. Существует много способов производства джина, но самыми популярными стали три следующих.

- ✓ Первый способ производства называется **лондонским** и состоит в смешивании спирта (обычно зернового) с ароматическими компонентами с последующим разбавлением дистиллированной водой. Так получают *сухой джин* (он также называется *лондонским*). В качестве ароматизаторов используются шишкоягоды можжевельника, кардамон, корицу, дягиль, апельсиновые и лимонные корочки, фиалковый корень и пр. Крепость сухого джина — 40–47°. Этот джин не подвергается выдержке.
- ✓ Второй способ производства джина, называемый **голландским**, сложнее: можжевельные ягоды смешивают с зерновым суслом (соложенный ячмень, пшеница, рожь), полученное “солодовое вино” с содержанием алкоголя 50–55% разбавляют, добавляют можжевельник и снова перегоняют. Крепость этого джина 35%. Голландский джин выдер-

живают непродолжительное время в дубовых бочках, благодаря чему он приобретает золотистый цвет (достигаемый также добавлением карамели). *Голландский джин* обычно несколько сладковат.

Кстати, названия *лондонский* и *голландский* не означают, что джины производятся именно в этих странах, они относятся исключительно к технологии производства.

- ✓ Есть еще один способ, сравнительно новый — **смешивание** спирта с ароматическими добавками (лаймом, лимоном, апельсином и пр.). Ароматизатор обычно указан на этикетке. Так получают самые дешевые виды джина, а также особый вид ликера.

Популярные марки

Я расскажу о самых популярных марках джина (все это лондонские джины). Каждый из них обладает собственным характерным вкусом и производится по старинным рецептам, которые семьи виноделов хранят в тайне и передают из поколения в поколение.

- ✓ **“Бифитер” (Beefeater)** — единственный марочный джин, производимый в Лондоне. *Beefeater* (в переводе с английского — “любитель говядины”) — простонародное название охранников лондонского Тауэра; это название дала своему напитку производившая его компания *James Burrow*, чтобы придать ему чисто английский характер (эта компания и сегодня производит джин “Бифитер”, который прежде назывался *Wiglow Gin* в честь основателя).
- ✓ **“Бомбей” (Bombay)** готовят по рецепту, тщательно оберегаемому с 1761 года.
- ✓ **“Бомбей Сапфир” (Bombay Sapphire)** — рецепт этого напитка придумал Мишель Ру, президент компании *Carillon Imporetrs*. В этом джине количество растительных ингредиентов больше, чем во всех других.
- ✓ **“Гордонз” (Gordon’s)** — сухой джин высшего качества, изготавливаемый по лондонскому методу. Этот джин впервые изготовил в Лондоне в 1770-х годах Александр Гордон, который изобрел рецептуру изготовления классического сухого джина (без добавления сахара), называемого сегодня лондонским джином.

- ✓ **“Плимут” (Plymouth)**, или розовый джин. Есть легенда, будто один из врачей военно-морских сил Великобритании изобрел этот напиток, чтобы сделать для своих пациентов более приятным употребление горькой настойки “Ангостуры”.
- ✓ **“Сиграмз” (Seagram’s Extra Dry)** — очень сухой золотистый джин со вкусом цитрусовых.
- ✓ **“Тэнкери” (Tanqueray)** — на оригинальной зеленой бутылке этого джина сказано, что его создатели вдохновлялись английским пожарным гидрантом.

Хранение и употребление

Джин неплох и сам по себе, но идеально он раскрывается в коктейлях; не случайно их так много на основе джина. Изучив главу 18, вы убедитесь в этом сами. Однако, чтобы получить удовольствие от коктейля, надо не ошибиться с выбором джина (т.е. выбрать тот, который вам нравится). Никогда, ни при каких обстоятельствах не используйте в качестве ингредиента дешевый низкокачественный джин — результат будет ужасающим. Дешевые джины имеют вкус и запах дезинфектанта. У хорошего джина вкус и запах трав, пряностей, органических вкусовых добавок, так что держитесь тех сортов джина, которые мы перечислили в этой главе.



Если вы хотите выпить джин в баре, никогда не заказывайте “джин с тоником”, потому что получите отвратительное пойло. Заказывайте “Тэнкери с тоником” или “Бифитер с тоником”. То же самой относится и к мартини: всегда указывайте, какой джин должен использоваться в этом напитке, иначе пожалеее, что вообще его заказали.

Кстати, очень хорошо джин сочетается с вермутом (это и есть коктейль “Мартини”), горькой настойкой “Ангостура”, тоником, оливками и маринованным луком.

Джин хранят в сухом прохладном месте, не допуская попадания прямых солнечных лучей. Откупоренная бутылка хранится около двух лет.

СКОТЧ — ШОТЛАНДСКОЕ ВИСКИ

В этой главе...

- ✓ Виды шотландского виски
- ✓ Популярные марки
- ✓ Рекомендации по хранению и употреблению

Виски — крепкий алкогольный напиток крепостью примерно 40 градусов, со специфическим привкусом. Главные страны-производители — Ирландия, Шотландия, США.

Шотландское виски, называемое также *скотч* (на английском оно отличается еще и написанием — *whisky*, вместо ирландского и американского *whiskey*) имеет отчетливый дымный привкус, который обеспечивается как выбором ингредиентов, так и методом дистилляции.

Виски-скотч непременно производится в Шотландии, хотя бутилироваться может в любом другом месте. Некоторые виды этого напитка разливаются по бутылкам в других странах. Однако скотчем нельзя называть виски, изготовленное за пределами Шотландии.

Типы скотча

В Шотландии производят два типа виски — солодовое (из ячменя) и зерновое (сами понимаете, из зерна). Для приготовления солодового виски используется солод — замоченный, пророщенный и подсушенный ячмень, который затем перемалывают и смешивают с подогретой водой, получая сусло. В сусло для активизации брожения добавляют дрожь-

жи. В процессе соложения и брожения крахмал, содержащийся в ячмене, преобразуется в мальтозу и другие сахара. После окончания брожения получается брага крепостью около 5°, которую перегоняют дважды (солодовое виски всегда перегоняют дважды). При перегонке начальная и конечная фракции (так называемые головы и хвосты) отделяются и снова направляются на перегонку, а для производства виски берут только “сердце”, т.е. среднюю часть. Таков, в общих чертах, процесс производства солодового виски.

Солодовые виски одной винокурни при смешивании (купаже) дают односолодовое виски (single malt), а соединение односолодовых виски разных винокурен позволяют получить чисто солодовое виски (pure malt). Как можно предположить из названия, односолодовые виски готовят из одного типа солода и не смешивают ни с другими солодовыми, ни с зерновыми виски. При соединении зерновые и солодовые виски образуют смешанные (blended). Термины *single malt*, *pure malt* и *blended* обычно присутствуют на этикетках, и теперь вы знаете, что они означают. Шотландское виски составляет 95% мировых продаж скотча.

Солодовые виски делят на четыре категории в зависимости от географического региона производства (рис. 14.1).

- ✓ **Солодовое виски Южно-Шотландской возвышенности.** Этот тип виски производят южнее воображаемой линии, проведенной от Данди на востоке к Гриноку на западе.
- ✓ **Солодовое виски Шотландского нагорья.** Производят к северу от этой линии.
- ✓ **Солодовое виски долины реки Спей.** Виски этого типа готовят в долине реки Спей. Хотя эта местность входит в ареал производства высокогорных солодовых виски, специфические климатические условия обеспечивают выпускаемым здесь напиткам уникальный вкус, благодаря чему их выделяют в особую категорию. В этом регионе очень высокая концентрация винокурен.
- ✓ **Солодовое виски острова Айлей.** Готовят на острове Айлей.

Каждая группа отличается своими свойствами и вкусовыми качествами, что и позволило выделить их в специальные категории. Низинное виски считается более легкими, а виски с острова Айлей — самым тяжелым.

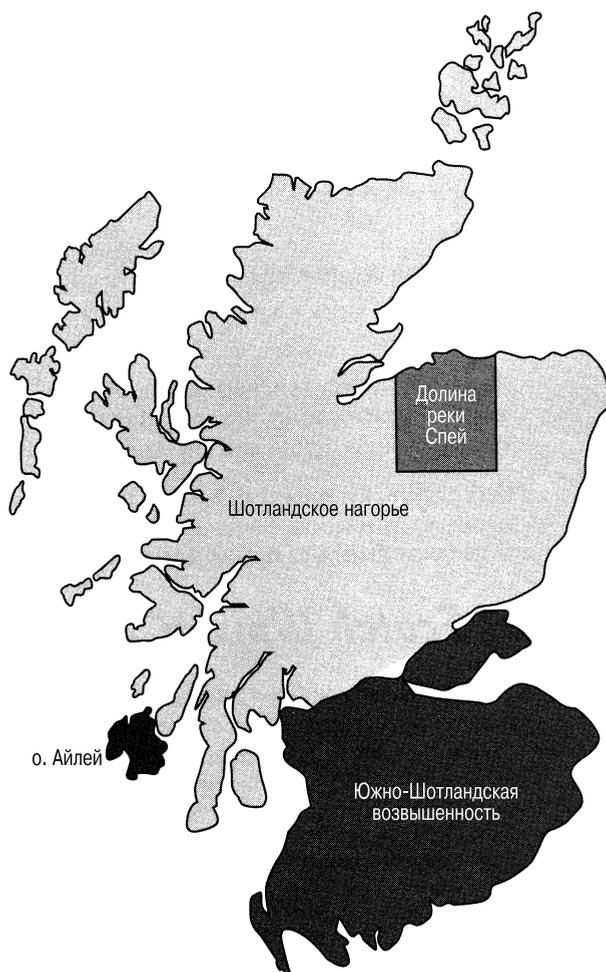


Рис. 14.1. Четыре главных региона производства солодового виски

Зерновое виски производится главным образом в центральной части Шотландии в окрестностях Глазго и Эдинбурга. Зерновое виски, как и солодовое, имеет свои уникальные характеристики, хотя и не обусловленные географическими особенностями. Главное отличие зернового виски от солодовых — отсутствие этапа со-

ложения. Для его производства берут зерно, размалывают и сбраживают, исключая, таким образом, этап замачивания и проращивания. Готовят этот напиток из пшеницы, ржи, кукурузы и используют большей частью для смешивания с солодовым виски, поэтому зерновое виски практически не продается в магазинах.

Как готовят шотландское виски

Шотландское виски, приготовленное из солода, впервые упоминается в 1494 году в связи с именем монаха Джона Кора. Поскольку это первое упоминание виски в исторических источниках, шотландцы настаивают на своем первенстве в изобретении этого напитка, и недавно отмечали его 500-летие. До середины 1800-х годов все шотландские виски были односолодовыми, пока в 1853 году Эндрю Ашеру не пришла в голову идея смешать солодовое и зерновое виски, что он и сделал, получив первое смешанное шотландское виски. (Английские кабатчики и раньше смешивали разные типы виски, стремясь уменьшить резкость односолодового виски.) Сегодня смешанные виски получают соединением большого количества (до 50) различных типов солодового и зернового виски. Именно смешанное виски обеспечило популярность этого напитка за пределами Англии, да еще эпидемия филлоксеры, погубившая в 1860-х годах европейские виноградники и оставившая европейского потребителя без вина.

Как уже говорилось, первая стадия приготовления шотландского виски — соложение ячменя. Ячмень увлажняют, чтобы зерна проросли, и подсушивают, обычно с помощью горящего торфа, придающего шотландскому виски неповторимый дымный привкус. После этого зерна соединяют с водой и дрожжами. Начинается процесс ферментации, в результате которого получается брага. Полученную жидкость переливают в специальные перегонные кубы и подвергают двойной дистилляции до получения необходимой крепости. Форма, размер и материал, из которого изготовлен перегонный куб, играют огромную роль. Когда емкость изнашивается, мастера в точности воспроизводят ее, со всеми вмятинами и царапинами, не говоря уже о материале.

После дистилляции виски переливают в бочки — лучшими считаются испанские бочки из-под хереса, но используются также бочки из американского дуба. В них виски выдерживается не меньше трех лет. Большинство шотландских виски вы-

держиваются от пяти до десяти лет, иногда дольше. Считается, что чем больше выдержка, тем мягче напиток. Созревание виски происходит только в бочках.



В бутылках виски только хранится, но его вкус уже не меняется, другими словами, созревания напитка в бутылках, как это бывает с вином, не происходит.

После выдержки производитель выполняет еще несколько важнейших операций — смешивание, фильтрация, бутилирование. Готовое виски разбавляют водой, поскольку оно получается намного крепче стандартных 40°. Понятно, что от воды, которая используется для разведения, также многое зависит, так что берут ее из чистейших источников, а некоторые винокурни используют только талую воду.

Сегодня насчитывается свыше 100 производителей скотча и свыше 2000 марок этого напитка. Помните: шотландским называется только то виски, которое произведено, выдержано и бутилировано в Шотландии. Если на этикетке написано: “Произведено и выдержано в Шотландии”, это может означать, что виски было разведено водой и бутилировано где угодно.

Популярные сорта смешанного виски

- ✓ “Баллантайн” (Ballantine)
- ✓ “Чивас Регал” (Chivas Regal)
- ✓ “Катти Сарк” (Cutty Sark)
- ✓ “Дьюарс” (Dewar’s)
- ✓ “Грантс” (Grant’s)
- ✓ “Джонни Уокер” (Johnny Walker)
- ✓ “Джастерини и Брукс” (Justerini & Brooks, или J&B)
- ✓ “Тичерс” (Teacher’s)
- ✓ “Феймос Курс” (Famous Course)
- ✓ “Ват 69” (Vat 69)

Односолодовый скотч

Односолодовым называется несмешанное солодовое виски одной винокурни. Вода, которую берут для проращивания зерна и разбавления готового продукта, сорт ячменя, состав почвы

различны в разных регионах Шотландии. Кроме того, на вкусовые качества и особенности готового напитка влияют форма и материал перегонного куба, специфика производственных процессов, географические и климатические особенности. Вкус каждого марочного скотча уникален.

Поскольку производством односолодового виски в Шотландии занимаются больше ста винокурен, ценителю этого напитка не грозит опасность пресытиться однообразием.

Хранение и употребление

Скотч можно пить со льдом и чистым, с водой и содовой, а также в составе различных коктейлей. Односолодовое и выдержанное (свыше 12 лет) шотландское виски можно употреблять неразбавленным, со льдом или с водой. Одна из приятных особенностей виски состоит в том, что от добавления небольшого количества воды вкус виски улучшается, букет становится ярче. (Впрочем, сами шотландцы пьют виски только в чистом виде.) Открытую бутылку шотландского виски можно хранить до двух лет в холодном сухом месте, не допуская попадания прямых солнечных лучей.

Ирландское виски

В этой главе...

- ✓ Как его готовят
- ✓ Популярные марки
- ✓ Хранение и употребление

Банальное утверждение о неповторимом вкусе ирландского виски на поверку оказывается чистой правдой. Более того, каждая марка ирландского виски имеет совершенно уникальный вкус, который не спутаешь со вкусом других марок. Правда, чтобы оценить виски, надо к нему как минимум привыкнуть.

Почему ирландское виски такое вкусное

Давний спор шотландцев и ирландцев о первенстве в изобретении виски, видимо, никогда не кончится. Однако ученые как будто не сомневаются в том, что процесс дистилляции сброженного ячменя был изобретен в Ирландии, в первых христианских монастырях, где напиток назывался *uisge beatha* — “вода жизни” (со временем это название превратилось в современное *whiskey* и *whisky*). Кстати, сами ирландцы считают, что изобретателем виски был никто иной, как Святой Патрик, покровитель Ирландии. (Документальных свидетельств об этом, по понятным причинам, не обнаружено.) Старейшая винокурня Европы — “Олд Башмиллз”, построенная в 1608 году, также находится в Ирландии. Что же касается шотландцев, то они, скорее всего, познакомились с виски во время военных столкновений с ирландцами, полюбили этот напиток и, чтобы не ездить за ним каждый раз в Ирландию, похитили секрет приготовления виски и сами стали гнать яч-

менный самогон, назвав его скотч — шотландский. Кстати, ирландцы проигнорировали пышное празднование 500-летия изобретения виски, организованное в Шотландии, заявив, что ирландское виски на несколько сотен лет старше.

Ирландское виски готовят из ячменя и прочих зерновых методом тройной перегонки, выдерживая от пяти до десяти лет. В отличие от шотландской, ирландская технология не требует соложения ячменя, достаточно прорастивания и варки. Если же пророщенный ячмень все же подсушивают, то делают это в специальных печах, а не копят в торфяном дыму, как шотландцы, поэтому ирландское виски мягче на вкус и не имеет характерного дымного привкуса шотландского виски.

Кроме того, виски получает свой вкус от бочек, в которых его выдерживают. В зависимости от марки ирландский виски созревает в бочках из-под рома, хереса или бурбона; иногда используются бочки, в которых хранился портвейн.



В течение многих веков ирландцы гнали самогон под названием *почин* (po-cheen, potcheen) — очень крепкий бесцветный алкогольный напиток, который сразу же и употребляли (что-то вроде первача). Однако с 17 марта 1997 года этот напиток признан официально и теперь производится открыто и продается в Ирландии и во всем мире.

Популярные марки

- ✓ **“Башмиллз” (Bushmills)**. Одна из старейших марок виски, приготовляемого методом тройной дистилляции. Выпускается в разновидностях Bushmills Premium, Black Bush Special, Bushmills Single Malt (десятилетней выдержки), Bushmills Rare Single Irish Malt (выдержка 16 лет).
- ✓ **“Коннемара” (Connemara)** — уникальный продукт, единственное односолодовое ирландское виски, солод для которого подсушивают над торфяным дымом; выпускается в разновидностях Pot Still Peated Single Malt Irish Whiskey.
- ✓ **“Джон Джеймсон” (John Jameson)** — самое продаваемое ирландское виски. Под этой маркой выпускается Jameson 1780 — ирландское виски 12-летней выдержки.



- ✓ **“Килбегган” (Kilbeggan)** — на гэльском языке это слово означает “маленькая церковь”. Сегодня это идилическая местность в центральной Ирландии, а некогда тут был монастырь и весьма воинственная религиозная община. Первое официальное винокуренное производство виски появилось в 1757 году именно в Килбеггане.
- ✓ **“Мидлтон” (Midleton)** — под этой маркой производится Very Rare Irish Whiskey с выдержкой от 10 до 15 лет.
- ✓ **“Пэдди” (Paddy)** получила свое имя благодаря Падди Флаэрти, известному в 1920-годах продавцу из компании *Cork Distilleries*.
- ✓ **“Талламур Дью” (Tullamore Dew)** — знаменитое виски с оригинальным (практически непереводаемым) слоганом “Give every man his Dew” — нечто вроде “Напои каждого мужчину росой” (*dew* в данном случае означает не только *роса*, но и инициалы создателя этого напитка Дэниела Е. Уильямса (Daniel E. Williams)). Виски “Талламур Дью”, признанное в 1995 году лучшим ирландским смешанным виски, производят в городе Талламур на основе ячменя и талой, кристально чистой воды методом тройной дистилляции.
- ✓ **“Тирконнелл” (Tyrconnell)** — односолодовое ирландское виски.

Хранение и употребление

Хранить ирландское виски очень просто. Неоткупоренная бутылка может храниться сколь угодно долго, поскольку процесс созревания заканчивается после бутилирования. Откупоренная бутылка хранится примерно два года. Ирландцы любят добавлять виски в чай, кофе, молоко, однако у них не принято смешивать виски с содовой и со льдом. Зато это общепринятая практика во всем остальном мире. Кроме того, виски добавляются в различные коктейли.

Глава 14

РОМ

В этой главе...

- ✓ Немного истории
- ✓ Как готовят ром
- ✓ Популярные марки
- ✓ Хранение и употребление

Ром — это спирт, полученный из тростникового сахара. Он бывает светлым и темным и входит в сотни рецептов коктейлей.

История возникновения рома

Карибский ром на протяжении сотен лет вывозится в разные страны мира. Сырьем для него служит сахарный тростник, который прекрасно растет в тропическом и субтропическом климате. Это растение завез в Карибский регион с Азорских островов не кто иной, как Христофор Колумб. Однако ром появился гораздо раньше — эксперты утверждают, что это произошло чуть ли не 2000 лет назад.

Сахарный тростник в диком виде рос в южном Китае и Индии, и Александр Македонский после завоевания Индии привез его в Египет, а затем и в Европу (примерно за 300 лет до Р.Х.). Персы называли его “камышом, дающим мед без пчел”. От сарацин — средневековых арабов — рецептура приготовления спиртного напитка из сахарного тростника перешла к маврам, которые производили из тростника арак, предшественник рома.

Колумб привез тростниковый сахар в Пуэрто-Рико во время своего второго путешествия в 1493 году. Позже Понс де Леон, первый испанский губернатор острова, заложил на Пуэрто-Рико плантации сахарного тростника, которые скоро стали ос-

новой ключевой экономической отрасли острова — производства алкогольных напитков. Некоторые историки утверждают, что Понс де Леон, посвятивший долгие годы жизни поискам “источника вечной молодости”, на самом деле искал источники чистой воды, пригодной для приготовления рома.

Первый сахарный завод, прародитель всей пуэрто-риканской индустрии производства рома, был построен в 1524 году, когда продукт перегонки тростникового сахара назывался *brebaje*, а название *ром* позже дали этому напитку английские пираты. Согласно другой теории, впервые ром начали производить в XVII веке на острове Барбадос (и называли его поэтому “барбадосской водой), пока те же пираты не придумали для него новое название.

В Европе о роме узнали в 1657 году, когда некий отец Тертр, миссионер, вернувшись из Америки во Францию, написал книгу “Общая история Антильских островов, обжитых французами”, где и описал не известный Европе алкогольный напиток.

В XIX веке популярность рома росла. Винокурни в Пуэрто-Рико множились, производство расширялось. В 1893 году на острове впервые появился аппарат непрерывной перегонки, благодаря которому процесс производства значительно ускорился, степень очистки повысилась, а вкус рома стал более мягким. Перегонные аппараты переместились с плантаций ближе к промышленным центрам, и вскоре производство рома было отлажено и поставлено на широкую ногу. Первые поставки пуэрто-риканского рома в США начались в 1897 году.

Во время действия в США “сухого закона” пуэрто-риканские винокурни не стояли без работы. Они производили так называемый промышленный ром. После отмены в 1934 году “сухого закона” винокурни снова переориентировались на потребительский ром и вскоре восстановили объем своих поставок в США. Кроме того, правительство предприняло специальные усилия по совершенствованию технологических процессов изготовления рома, поощряло исследование и разработки, в результате чего значительно повысилось качество напитка, так что остров стал одним из ведущих экспортеров рома в мире.

Во время Второй мировой войны ром, наряду с кока-колой, стал национальным напитком США. В 1952 году насчитывалось больше 100 марок пуэрто-риканского рома — сейчас их всего 12.

77% всего рома, который закупают США, поставляется из Пуэрто-Рико.



История о роме

Ром — напиток пиратов. Кто не помнит залихватской песни морских разбойников? “Пятнадцать человек на сундук мертвеца, йо-хо-хо, и бутылка рома!” Ром упоминается в качестве ингредиента одного из первых коктейлей, приготовленных в шейкере, — в таверне *Increase Arnold's* в бухте Провидения, что на Род-Айленде, посетители заказывали такой напиток: “ром, молоко, сахар, толченый лед трясги в серебряном кофейнике до образования пены”. Приправой для коктейля служили мускатный орех и имбирь.

Как готовят ром

Ром производят из мелассы (черной или светлой патоки), которая получается при производстве сахара из сахарного тростника.

Для производства сахара нижнюю часть стебля растения (в которой содержится больше всего сахара) измельчают, отжимают и полученный сок процеживают. Затем его нагревают и с помощью центрифуги отфильтровывают кристаллы сахара. А оставшуюся патоку разбавляют водой, добавляют специальные дрожжи и сбраживают. Полученную брагу перегоняют и получают ромовый спирт. Температура брожения играет очень важную роль. Желательно, чтобы она была не слишком высокой, тогда процесс брожения идет медленно, и напиток получается более стойким и ароматным. Для дистилляции используется два типа перегонных аппаратов — “аламбик шаранте”, такой же, как для производства коньяка, дает тяжелый ром (его производят в основном на Ямайке), и аппарат непрерывной перегонки, с помощью которого получают легкий ром. Ромовый спирт разбавляют водой до крепости 50–55° и выдерживают в дубовых бочках не меньше 5 лет при температуре 18–22°. При такой выдержке ром получается золотистым. Ром выдерживают также в металлических чанах, тогда он получается бесцветным, и его иногда подкрашивают карамелью. Для придания рому изысканного аромата некоторые мастера используют в качестве добавки корицу, ваниль, сливу, персик, ананас, виноград и пр.

Ром делится на три типа: легкий, средний и тяжелый. Большинство легких ромов поставляет Пуэрто-Рико, тяжелые — в основном Ямайка, Гаити и Мартиника.

Популярные марки

Ром производится во всех странах Карибского бассейна.

- ✓ “Эпплтон Истейт” (Appleton Estate) — Ямайка.
- ✓ “Бакарди” (Bacardi) — Пуэрто-Рико; ромы “Бакарди” — самые продаваемые в мире.
- ✓ “Капитан Морган” (Captain Morgan) — Пуэрто-Рико.
- ✓ “Дон Ку” (Don Q) — Пуэрто-Рико.
- ✓ “Фернандес 19” (Fernandes “19”) — Тринидад.
- ✓ Джослинг Блэк Сил (Gosling’s Black Seal) — Бермуды.
- ✓ “Маунт Гей” (Mount Gay) — Барбадос.
- ✓ “Майерс” (Myers’s) — Ямайка.
- ✓ Окюмаре (Ocumare) — Венесуэла.
- ✓ Памперо (Pampero) — Венесуэла.
- ✓ “Гавана Клуб” (Havana Club) — Куба; это один из лучших ромов в мире.
- ✓ Рон Дель Баррилито (Ron Del Barrilito) — Пуэрто-Рико.
- ✓ Ройял Оук (Royal Oak) — Тринидад.

Хранение и употребление

Ром не требует каких-то особых условий хранения. Откупоренная бутылка хранится два-три года. Существует множество коктейлей на основе рома. Есть бары (так называемые румери), специализирующиеся исключительно на этих коктейлях. Ром прекрасно сочетается с соками, особенно с лимонным, а также с кокосовым молоком, голубым кюрасао и многими другими напитками.

Текила и мескаль

В этой главе...

- ✓ Как готовят текилу
- ✓ Популярные марки текилы
- ✓ О хранении и правильном употреблении текилы
- ✓ Что же такое мескаль

Алкогольные напитки на территории современной Мексики известны уже почти 1000 лет, еще со времен ацтеков, которые пили молочного цвета сладковатый напиток из агавы, известный и сегодня под названием “пульке”. Для его получения в точке роста агавы вырезают почку и собирают сок, который поступает от корня. В течение трех-четырех месяцев одно растение дает до шести-семи литров сока ежедневно. Полученный сок агавы сбраживают и получают пульке крепостью 4–6°. Однако к текиле пульке не имеет никакого отношения!

Как делают текилу

Текилу делают из сердцевины одного из видов агавы — агавы голубой (*Agave tequilana Weber*), которая несколько меньше тех, которые используются для получения пульке. Агаву срубавают и острым ножом отсекают листья. Остается похожая на ананас сердцевина, которая называется “шишкой”, или “головкой”, и весит обычно от 30 до 80 кг. “Шишку” запекают, рубят на куски и вываривают, чтобы получить “агуамель” (агавовое молоко). Затем сок смешивают с тростниковым сахаром и дрожжами и сбраживают в течение четырех дней. перебродивший сок дважды перегоняют в традиционном медном перегонном кубе и получают бесцветный прозрачный напиток

крепостью 90° и выше. Часть текилы тут же разливают по бутылкам, часть заливают в дубовые бочки для выдержки. Выдержка длится от нескольких месяцев до семи лет, в результате чего напиток получается более мягким, бледно-соломенного цвета. Настоящая текила содержит не меньше 51% дистиллята голубой агавы.

На рынке продается четыре вида текилы.

- ✓ **Текила бланко (Tequila Blanco — белая, или серебряная).** Эту текилу сразу же после второй перегонки разбавляют деминерализованной водой до нужного градуса.
- ✓ **Текила ховен авокадо (Tequila Joven Abocado — золотая текила).** Это текила бланко (серебряная), в которую добавлены пищевые красители и ароматизаторы для смягчения весьма своеобразного вкуса.
- ✓ **Текила репосадо (Tequila Reposado — “отдохнувшая” текила).** Этот напиток выдерживают в дубовых бочках от трех месяцев до года. После этого напиток также разбавляют деминерализованной водой и добавляют пищевые красители и ароматизаторы.
- ✓ **Текила анейо (Tequila Anejo — выдержанная текила).** Эту текилу выдерживают не меньше года в дубовых бочках, которые запечатывают специальной государственной печатью. Выдержанный напиток разбавляют до коммерческой крепости деминерализованной водой, добавляют пищевые красители и ароматизаторы. При смешивании текил с разной выдержкой на этикетке указывают выдержку самой молодой в купаже.

Производство текилы было налажено еще в конце XVIII века, однако за пределами Мексики этот напиток не был известен. Впервые американские солдаты попробовали текилу в период Техасского восстания в 1836 году, однако восторга, видимо, не испытали. Во всяком случае, экспорт текилы в США начался лишь 40 лет спустя и в очень небольшом объеме. Настоящий успех пришел к текиле после появления после Второй мировой войны коктейля “Маргарита” и Олимпийских игр 1968 года в Мехико. Популярность напитка резко возросла, и в Мексике появилось множество компаний — производителей текилы. Качество напитка ухудшилось, и в 1978 году правительство Мексики было вынуждено принять законодательные меры для защиты качества национального напитка.

О чем рассказывает этикетка на бутылке текилы

31 марта 1978 года Мексиканское правительство установило государственный стандарт NORMA (Norma Oficial Mexicana de Calidad), который гарантирует надлежащее качество напитка. На этикетке каждой бутылки обязательно присутствуют буквы NOM с четырехзначным номером, обозначающим винокурню, в которой произведена данная текила. (До 1978 года вместо них использовалось обозначение DGN.) Кроме марочного названия и букв NOM, на этикетке должно быть написано, что это стопроцентная агавовая текила; должны быть указаны крепость и категория напитка.

Кстати, с XVII века и сегодня, согласно законодательству Мексики, текилой может считаться только напиток, произведенный в окрестностях города Текилы (штат Халиско). Здесь, на этих сухих вулканических почвах предгорий Сьерра-Мадре растут лучшие агавы, здесь же разместили свои заводы все производители текилы.

Самые популярные марки текилы

- ✓ **“Йеррадура” (Herradura).** На испанском языке это означает “подкова”. Поставляется в категориях Anejo, Reposado Gold и Silver.
- ✓ **“Хосе Куэрво” (Jose Cuervo).** Самая старая и крупная марка текилы, самая первая винокурня в Северной Америке. Поставляется в категориях Blanco, Especial, Centenario и 1800.
- ✓ **Патрон (Patron).** Поставляется в категориях Silver и Anejo, обе на 100% изготовлены из сока голубой агавы.
- ✓ **“Пепе Лопес” (Pepe Lopez).** Поставляется в категориях de Oro (Gold) и Superior Silver (White).
- ✓ **“Сауза” (Sauza).** Первая текила, которую начали экспортировать в США. Поставляется в категориях Silver, Extra Gold, Hornitos, Commemorativo и Tres Generaciones.
- ✓ **“Ту Фингерз” (Two Fingers).** Поставляется в категориях Gold, Limitado и White. Эта текила названа в честь производителя текилы из мексиканской Гвадалахары, у которого

на правой руке было всего два пальца, большой и указательный. Это был предприниматель с весьма сомнительной репутацией, чтобы не сказать бандит.

Хранение и употребление

Традиционный способ употребления текилы требует некоторого навыка и твердой руки. На тыльной стороне левой руки в ямку между большим и указательным пальцем надо насыпать немного соли (крупного помола), а большим и указательными пальцами той же руки зажать дольку лимона. В правую руку взять полный стаканчик текилы объемом примерно в 30 мл. Одним движением надо слизать соль, выпить текилу и закусить лимоном.

Откупоренная бутылка текилы может храниться в сухом прохладном месте много лет.

Мескаль

Что такое мескаль? Та же самая текила, только технология производства попроще (вы не ошибетесь, сказав, что текила — это усовершенствованный мескаль). История мескаля начинается с 1800-х годов, когда испанцы — завоеватели Мексики завезли на американский континент технологию перегонки спирта. Племена ацтеков в Центральной Мексике выращивали особые сорта агавы для приготовления слабоалкогольного напитка пульке. Испанцы, привыкшие к более крепким напиткам, стали гнать из агавы мескаль.

Мескаль, как и текилу, готовят из сока агавы, но процессы производства обоих напитков различны. В частности, для приготовления мескаля в сок агавы не добавляют сахар, процесс брожения длится не четыре дня, как для текилы, а три, к тому же мескаль не подвергают выдержке. Кроме того, текилу готовят исключительно в северо-западном штате Халиско, а мескаль — по всей стране (однако на экспорт идет только мескаль из города Митлы).

Мескаль — крепкий спиртной напиток со своеобразным свежим ароматом и дымным привкусом. Производители утверждают, что напиток обладает лечебными и тонизирующими свойствами. Он весьма популярен в Мексике, хотя в горных районах все еще пьют пульке. Текила — это в основном напиток на экспорт.

Червячок Хуанито

В каждой бутылке мескаля, который идет на экспорт, лежит червячок — заспиртованная гусеница, живущая на агаве, из которой делают мескаль. Вообще-то она красного цвета, но в спирту быстро обесцвечивается. Собирают этих гусениц вручную во время сезона летних дождей. Чем больше бутылка с мескалем, тем крупнее гусеница. Червячок Хуанито стал одним из фирменных знаков настоящего мескаля, как и своеобразной формы бутылка с привязанным к горлышку мешочком с солью или черный приземистый кувшин — мескаль идет на экспорт только в такой таре.

Считается, что этого червячка необходимо проглотить — он съедобен и даже весьма полезен; некоторые утверждают, что он усиливает чувственное влечение. Однако, скорее всего, это просто часть ритуала. Кстати, соль, которая лежит в мешочке, имеет красноватый цвет, потому что к ней подмешаны все те же высушенные и истолченные гусеницы. Этой солью полагается “закусывать” мескаль, насыпая ее в ямку на тыльной стороне ладони.

Марки мескаля

Марок мескаля не меньше, чем текилы. Вот некоторые из них.

- ✓ Гузано Ройо Мескаль (Gusano Rojo Mezcal)
- ✓ Мигель де ла Мескаль (Miguel de la Mezcal)
- ✓ Монте Албан (Monte Alban).

Водка

В этой главе...

- ✓ О происхождении водки
- ✓ Марки водки
- ✓ Ароматизированные водки
- ✓ Хранение и употребление

Водка — прозрачный, бесцветный и почти безвкусный алкогольный напиток — считается национальным напитком России и других славянских стран, где производится в течение уже примерно 600 лет.

Сегодня на производство водки идет в основном зерно — пшеница, рожь, кукуруза, хотя традиционно используются корнеплоды, в частности сахарная свекла. Водка после перегонки — очень крепкий напиток (95° и выше); обычно ее фильтруют через активированный уголь. Некоторые виды угля столь важны для процесса дистилляции, что их состав запатентован производителями. Хорошие качественные водки перегоняются трижды и даже четырежды, некоторые процеживают через кварцевый песок. Идеальная крепость водки — 40° — была найдена русским химиком Д.И. Менделеевым.

Популярные марки

Водку сегодня производят практически во всех странах мира, и в каждой местности возникают собственные варианты классического напитка. Попробуйте несколько из перечисленных ниже водок, и вы обнаружите заметные различия.

- ✓ **“Абсолют” (Absolut).** Шведская водка, на которую приходится самая большая доля рынка из всех импортных водок в США.
- ✓ **“Финляндия” (Finlandia).** Производится в Финляндии из ячменя на родниковой воде.
- ✓ **“Фрис” (Fris).** Производится в Скандинавии.
- ✓ **“Джилбис” (Gilbey’s).** Американская водка.
- ✓ **“Гласиер” (Glacier).** Производится в штате Айдахо из местного картофеля с использованием воды Скалистых гор.
- ✓ **“Гордонз” (Gordon’s).** Производится в США с 1957 года.
- ✓ **“Кетель Ван” (Ketel One).** Производится в Голландии. Ее гонят вручную небольшими партиями по старинному рецепту, которым вот уже больше 300 лет владеет семья Нолет.
- ✓ **“Кремлевская”.** Производится в России, во Владимирской области.
- ✓ **“Люксуова” (Luksusowa).** Это польская водка из пшеницы.
- ✓ **“Скай” (Skyu).** Американская водка.
- ✓ **“Смирнов”.** Производится в США; самая продаваемая водка в мире.
- ✓ **“Столичная”.** Русская водка.
- ✓ **“Тенкери Стерлинг” (Tanqueray Sterling).** Английская водка, которую выпускает известная компания — производитель джина.



Как „Московский ерш“ завоевал США

Считается, что пить водку американцев научил Джон Мартин из компании *Heublein & Co.* Как-то раз Мартин со своим другом Джеком Морганом, владельцем лос-анжелесского ресторана “Кок-н-Бал”, обсуждали достоинства водки “Смирнов”. Неожиданно Джек вспомнил, что у него образовались излишки имбирного пива. Джек и Джон смешали водку с пивом, капнули туда немного лаймового сока, и получился “Московский ерш” (в русском переводе называемый также “Московским мулом”). Коктейль быстро за-

воевал популярность, большей частью благодаря грамотной кампании продвижения, организованной *Heublein* (со слоганом “Действительно захватывает дух!”). Подавался “Московский ерш” в медной кружке. Одновременно вырос спрос и на водку “Смирнов”, которая с тех пор остается самой продаваемой водкой в США.

Ароматизированная водка

Ароматизированная водка получается в результате добавления натуральных веществ-ароматизаторов. Существует больше 30 разновидностей ароматизированных водок, начиная от зубровки и заканчивая малиновой. Зубровка — это водка, настоянная на дикорастущих травах; в каждую бутылку кладут несколько стеблей этих трав. В США ее продавать запрещено, потому что есть подозрение, что трава эта может быть ядовитой, однако там можно найти просто зубровку, безо всяких трав. Вот несколько самых популярных марок ароматизированной водки.

- ✓ “Абсолют” лимонная (*Absolut Citron*). Водка с лимонным привкусом и легким оттенком лайма, мандарина и грейпфрута.
- ✓ “Абсолют” смородиновая (*Absolut Kurant*). Терпкий привкус черной смородины.
- ✓ “Абсолют” перцовая (*Absolut Peppar*). Водка со вкусом мексиканского перца и паприки.
- ✓ “Финляндия” ананасовая (*Finlandia Pineapple*). Богатый ананасовый аромат и нежный ананасовый привкус.
- ✓ “Финляндия” клюквенная (*Finlandia Cranberry*). Отличается рубиново-красным цветом и выраженным привкусом клюквы.
- ✓ “Гордонз” лимонная (*Gordon’s Citrus*). Имеет легкий привкус лимона и лайма, обогащенный запахом масла апельсинов из Вест-Индии.
- ✓ “Гордонз Уайлдберри” (*Gordon’s Wildberry*). Водка с запахом лесных ягод, получаемым за счет натуральных ароматизаторов.
- ✓ “Охотничья”. Настояна на меду и травах.

- ✓ **“Смирнов” лимонная (Smirnoff Citrus Twist).** Водка с лимонно-лаймовым вкусом.
- ✓ **“Столичная Кафуа”.** Настояна на кофейных зернах из Гватемалы, Коста-Рики, Мексики, Индонезии и Колумбии.
- ✓ **“Столичная” лимонная.** С добавлением сока лимонной цедры.
- ✓ **“Столичная” апельсиновая.** С привкусом цедры, сока и мякоти апельсина.
- ✓ **“Столичная” персиковая.** Приготовлена с добавлением ароматической эссенции и масла светлых персиков.
- ✓ **“Столичная” перцовая.** Настояна на черном, красном и чили перце.
- ✓ **“Столичная” малиновая.** С привкусом малины.
- ✓ **“Столичная” земляничная.** Приготовлена с добавлением сока земляники.
- ✓ **“Столичная” ванильная.** Ароматизирована ванилью.
- ✓ **“Столичная” коричная.** В эту водку для остроты добавлена корица из Шри-Ланки и китайская смородина.
- ✓ **“Немиров Медовая с перцем”.** Эту водку высоко ценит русская редакция книги.

Хранение и употребление

Всегда держите как минимум одну бутылку водки в холодильнике или морозильнике (она не замерзнет благодаря высокому содержанию алкоголя). Водку подают неразбавленной в маленьких стопках; лучше всего с икрой, копченой рыбой, семгой, сардинами, холодным копченым мясом, острыми закусками.

Водка прекрасно смешивается с другими алкогольными напитками, поэтому используется в сотнях коктейлей. Открытая бутылка водки хранится в сухом прохладном месте не меньше трех лет.

Вина

В этой главе...

- ✓ Вина разных стран мира
- ✓ Об игристых винах
- ✓ Портвейн, херес, вермут и пр.

Вино, как вы, очевидно, знаете, готовят из перебродившего винограда. Вино бывает белое, красное и розовое. Вино люди научились изготавливать еще за 3000 лет до Р.Х., а с тех пор только совершенствуют технологии.

Вина со всего света

Климат играет в виноделии огромную роль. Чтобы вырастить хороший виноград, пригодный для приготовления вина, требуется не слишком жаркое лето и холодная осень. Умеренные дожди нужны зимой и весной, а летом и осенью их должно быть совсем немного. Суровая холодная зима с градом, морозом и сильным ветром губительна для винограда.

Сорт винограда определяет сорт вина. Для каждой климатической зоны характерны свои сорта винограда. Однако не только климат определяет вкус винограда, но и состав почвы, и особенности воды. Поэтому виноград сорта шардонне, выращенный, скажем, во Франции и Калифорнии, сильно различается: несмотря на сходные климатические условия, разница в почвах приводит к созреванию совершенно разных на вкус ягод.

Большинство вин получают свое название по сорту лозы, из которого их делают. Вот самые популярные вина, названные по сорту винограда.

- ✓ Барбера (красное): Италия.
- ✓ Каберне Совиньон (красное): Франция, США.
- ✓ Шардонне (белое): Франция, США, Аргентина, Австралия, Южная Америка.
- ✓ Камей (красное): Франция, США.
- ✓ Гевюрцтраминер (белое): Германия.
- ✓ Гренаш (розовое): Франция, США.
- ✓ Мерло (красное): Франция, США, Южная Америка.
- ✓ Пино Нуар (красное): Франция, США.
- ✓ Рислинг (белое): Германия, США, Франция.
- ✓ Совиньон Блан (белое): Франция, США,
- ✓ Семильон (белое): Франция, США, Австралия.
- ✓ Зинфандель (красное и белое): США.

Вот несколько популярных французских вин, названных по региону произрастания винограда.

- ✓ Эльзас (белое)
- ✓ Божоле (красное) бургундское
- ✓ Бордо (белое и красное)
- ✓ Бургундское (красное и белое)
- ✓ Ронское (красное)
- ✓ Сотерн (белый) бордосский.

А вот несколько немецких вин, заслуживающих упоминания (все белые).

- ✓ Гевюрцтраминер
- ✓ Рислинг Йоханнисберг
- ✓ Шпаллезен

В Италии также производят множество местных вин.

- ✓ Барбареско (красное) — Пьемонт
- ✓ Бардолино (красное) — Венеция
- ✓ Бароло (красное) — Пьемонт
- ✓ Кьянти (красное) — Тоскана
- ✓ Орвието (белое) — Умбрия
- ✓ Пино Гри (белое) — Трентино

- ✓ Рисерва (красное) — Тоскана
- ✓ Соав (белое) — Венеция
- ✓ Вальполиселла (красное) — Венеция.

В США 90% вина производится в Калифорнии. Это красные и белые вина, а количество их названий таково, что не имеет смысла их тут перечислять.

Портвейн

Портвейн — это сладкое крепленое вино, в которое для останковки брожения добавляют бренди или любой крепкий алкоголь. Свое название этот напиток получил от города Оporto (северная Португалия). На приготовление этого вина идет виноград с виноградников по берегам реки Доуро (этот район обычно называют Альто Доуро — Старый Доуро).

Несмотря на то, что во всем мире продается великое множество портвейнов, настоящим можно считать только португальский. Согласно законодательству, только вино из района Альто Доуро (а не любое португальское) идет на изготовление портвейна.

Крепление вина с помощью спирта не только обеспечивает портвейну большую крепость, но — что еще важнее — сохраняет вкус свежего винограда, что обеспечивает портвейну такой замечательный вкус.

Вот разновидности портвейна.

- ✓ **Красный:** темного цвета, очень сладкий.
- ✓ **Белый:** светлее по цвету и несколько суше, потому что дольше выдерживается в бочонках.
- ✓ **Марочный портвейн:** производится в определенные годы; это самый вкусный и самый сладкий изо всех портвейнов.

А вот популярные марки портвейна.

- ✓ “Ройал Оporto” (Royal Oporto)
- ✓ “Сандеман” (Sandeman)
- ✓ “Кокбурнз” (Cockburn’s)
- ✓ “Крофт” (Croft).

Портвейн лучше всего пить после еды. Он очень хорош с сыром, а также с сигарами (что нынче очень модно). Открытая бутылка портвейна хранится от четырех до шести месяцев.

Херес

Вина из Хереса (Испания) были в свое время высоко оценены англичанами, которые окрестили их “херри”, со временем трансформировавшееся в “шерри”. Херес — это вино, крепленое бренди. Название не запатентовано Испанией, поэтому хересы производятся во разных странах мира.

Вот основные разновидности хереса.

- ✓ **Фино:** светлое и очень сухое, обычно подается охлажденным в качестве аперитива.
- ✓ **Манзанилья:** бледно-желтое, сухое, легкое; также в охлажденном виде подается как аперитив.
- ✓ **Амонтильядо:** не очень сухое, насыщенный вкус; хорошо между блюдами, с сыром или супом.
- ✓ **Олорозо:** золотистого цвета, с выраженным букетом; крепче, чем амонтильядо.
- ✓ **Крем-херес:** мягкое, сладкое вино. Крем-херес получается в результате смешивания Олорозо с подслащенным вином, например, сорта Мускатель. Крем-херес — самый продаваемый херес. Его можно подавать в любое время, охлажденным или со льдом. Однако настоящие знатоки ценят его невысоко, поскольку считают крем-херес приторным напитком, созданным испанцами специально в расчете на невзыскательный вкус иностранцев.

Вот популярные марки хереса.

- ✓ “Драй Сак” (Dry Sack)
- ✓ “Харвиз Бристоль Крем” (Harvey’s Bristol Cream)
- ✓ “Гонсалез Биас” (Gonzalez Byass)
- ✓ “Сэвори энд Джеймс” (Savory and James).

Игристые вина

Впервые игристое вино в 1600-е годы создал в провинции Шампань (Франция) некий монах, имя которого теперь широко известно — Дом Периньон. Не вдаваясь в детали, можно сказать, что ему удалось изобрести технологию бутилирования вина, при которой углекислый газ (продукт ферментации) остается в бутылке с вином, образуя потом веселые пузырьки.

Игристое вино, которое готовят в Шампани, называется (естественно) шампанским. Его делают из смеси разных сортов винограда (в том числе пино-нуар, пино-меньер, шардоннэ), используя процесс *шампанизации*, дорогостоящий и требующий времени. Шампанские вина в других странах делают из других сортов винограда и не всегда методом шампанизации.

Отечественные шампанские вина классифицируются следующим образом.

Сладкое — 10% сахара.

Полусладкое — 7% сахара.

Полусухое — 5% сахара.

Сухое — 3% сахара.

Брют — меньше 3% сахара.

Шампанское и другие игристые вина следует хранить в холодном темном месте, оберегая от тепла, света, вибраций и температурных колебаний. Шампанские вина готовы к употреблению сразу же после отправки на продажу, т.е. они не требуют дополнительной выдержки, как некоторые французские вина напоподобие бордо. Хотя случается, что хозяева-гурманы выдерживают купленное в магазине шампанское несколько лет в погребе.



Перед подачей на стол шампанское охлаждают, но не замораживают. Лучший способ охладить шампанское — положить его перед окупориванием на 30–40 минут в ведро со льдом. Впрочем, за неимением последнего подойдет и холодильник — поставьте туда бутылку заранее.

Шампанское лучше всего подавать при температуре 5–8°C в высоком бокале “флейта” или “тюльпан”, чтобы пузырьки поднимались со дна бокала. Сначала налейте в каждый бокал немного шампанского и дайте вину “успокоиться”, потом долейте примерно на две трети бокала.

Вермут

Вермут появился в XVIII веке, когда виноделы предгорий французских и итальянских Альп нашли способ улучшить вкус кислых вин с помощью различных добавок — подсластителей, пряностей, трав, корней, семян, цветов, цедры. Использовались, в частности, гвоздика, корочки горького апельсина (померанца), мускатный орех, генциана (горечавка), ромашка и полынь — на немецком *wermut* — которая и дала название на-

питку. После добавления всех необходимых ингредиентов вермут очищают, пастеризуют и закрепляют на уровне 18 объемных единиц спирта, что примерно соответствует крепости хереса.

Стандартная классификация вермута — белый/сухой и красный/сладкий, однако есть и исключения, например, полусладкий вермут, называемый розовым. Несмотря на то, что сухие вермуты обычно называются французскими, а сладкие — итальянскими, оба типа производятся как в Италии, так и во Франции, а также во всех прочих странах мира, не исключая и США.

Вермут входит в состав многих коктейлей, и поэтому к выбору марки вермута нужно отнестись с такой же серьезностью, с какой вы подходите к выбору других напитков. Выбирайте вермут легкий и бодрящий. Вот самые популярные марки.

- ✓ “Буассери” (Boissiere)
- ✓ “Чинзано” (Cinzano)
- ✓ “Мартини и Росси” (Martini and Rossi)
- ✓ “Нуалли Прат” (Noilly Prat)
- ✓ “Сток” (Stock).

После того как бутылка вермута откупорена, ее надо держать в холодильнике. Там она может храниться в течение примерно года.

Заключительное слово о винах

Я не рассказал о винах и сотой доли того, что знаю. Это и неудивительно — об одном только сорте вина можно написать целую книгу, так что с моей стороны было бы непростительной глупостью пытаться втиснуть всю полезную информацию в одну-единственную главу книги, которая, кроме того, посвящена приготовлению коктейлей.

ЧАСТЬ III

Рецепты

В этой части...

Глава 18 содержит больше тысячи замечательных рецептов коктейлей, перечисленных в алфавитном порядке. В главе 19 рассказывается, как готовить слоистые коктейли, а глава 20 посвящена пуншам. В главе 21 описаны безалкогольные коктейли.

Глава 18

Рецепты от А до Я

В этой главе...

- ✓ Много, очень много рецептов коктейлей

Скорее всего, вы купили эту книгу исключительно ради этой части. Я собрал здесь почти тысячу рецептов. Среди них есть классические, о которых вы наверняка слышали; есть новые и совсем новые. Большинство из них очень хороши, остальные как минимум оригинальны.



Классические коктейли помечены этой пиктограммой. Каждый рецепт сопровождается также изображением бокала, из которого принято пить такой напиток (см. также главу 1, рис. 1.5). В раздел рецептов я включил также разные интересные истории и анекдоты, они представлены во врезках. Безалкогольные напитки вы найдете в главе 21, а пунши — в главе 20.

И еще одно: на всякий случай напоминаю — “неразбавленный” и “чистый” означают “безо льда”.

Абсолютный наркотик (Absolut Quaalude)



30 мл	Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”
30 мл	Ликер “Франжелико”
30 мл	Водка “Абсолют”

Смешать ингредиенты со льдом в шейкере, процедить через стрейнер в стакан, наполненный льдом.

Абсохот (Absolut)



45 мл

Водка “Абсолют”
перцовая

0,5 мл

Горячий острый соус

Смешать ингредиенты в стопке, запить стаканом пива.

Этот напиток действительно горячий!

Автомобиль Ту-Берд 57 с номерами Гонолулу ('57 T-Bird with Honolulu License Plates)



1 часть

Апельсиновый ликер

1 часть

Темный ром

1 часть

Терновый джин

1 часть

Апельсиновый сок

Смешать в шейкере со льдом и процедить через стрейнер в стопку.

Автомобиль Ту-Берд 57 с техасскими номерами ('57 T-Bird with Texas License Plates)



1 часть

Апельсиновый ликер

1 часть

Темный ром

1 часть

Терновый джин

1 часть

Грейпфрутовый сок

Смешать в шейкере со льдом и процедить в стопку.

Агве, мама (Adios Mother)



15 мл

Водка

15 мл

Голубой кюрасао

15 мл

Джин

15 мл

Ром

60 мл

Сироп

Положить лед в снифтер (большой коньячный бокал), влить ингредиенты и долить содовой.

„Айриш Мист“ с содовой (Irish Mist Soda)



1 часть

Ликер “Айриш Мист”

3 части

Содовая вода

Подавать в высоком стакане со льдом и клиновидным кусочком лайма или лимона.

Айсберг с шамбором (Chambord Iceberg)



15 мл Шамбор
15 мл Водка

Наполнить бокал для шампанского льдом, влить ингредиенты.

Александр „Айриш Мист“ (Irish Mist Alexander)



30 мл Ликер “Айриш Мист”
30 мл Нежирные сливки
30 мл Темный ликер “Крем де какао”

Смешать ингредиенты с толченым льдом в шейкере и процедить. Посыпать тертым мускатным орехом.

Александр „Бейлиз“ (Baileys Alexander)



45 мл Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”
15 мл Коньяк

Хорошо смешать в шейкере с колотым льдом и подавать, не процеживая.

Можно также процедить через стрейнер и подавать в коктейльном бокале.

Александр-бренди (Brandy Alexander)



45 мл Бренди или коньяк
15 мл Сухой вермут
30 мл Сладкие сливки или мороженое

Смешать в шейкере со льдом, процедить. Если вместо сливок используется молоко, смешивать в блендере на малых оборотах.

Классический коктейль, сладкий и изысканный.

Александр „Капитан Морган“ (Morgan’s Spiced Rum Alexander)



30 мл	Ром “Капитан	Смешать в шейкере и процедить. Посыпать тертым мускатным орехом.
15 мл	Морган” пикантный	
30 мл	Ликер “Крем де какао” Густые сливки	

Александр „Куэрво“ (Cuervo Alexander)



30 мл	Текила	Смешать в блендере до получения однородной массы.
30 мл	“Хосе Куэрво Голд”	
30 мл	Кофейный ликер	
2 барные ложки	Вишневое бренди Ванильное мороженое	

Родственник коктейля “Александр-Бренди”.

Алиса без бананов (Alice-Be-Bananaless)



20 мл	Водка	Смешать в шейкере и процедить через стрейнер в низкий стакан, в который положить кубики льда.
20 мл	Амаретто	
30 мл	Ликер “Мидори” Сливки	

Алиса в стране чудес (Alice in Wonderland)



1 часть	Текила “Йеррадура”	Смешать в шейкере со льдом, процедить через стрейнер в стопку.
1 часть	Ликер “Тиа-Мариа”	
1 часть	Ликер “Гран-Марнье”	

Именно после этого коктейля чеширский кот приобрел свою знаменитую улыбку.

Аллигатор (Gator)



1 часть	Водка
1 часть	Джин
1 часть	Ром
1 часть	Скотч
1 часть	Черничное бренди
1 часть	Голубой кюрасао
1 часть	Ликер “Трипл Сек”
1 часть	Лимонная смесь “сауэр”
1,5 части	Апельсиновый сок
1,5 части	“Севен-Ап”

Смешать ингредиенты в шейкере со льдом, процедить в стопки.

Этот коктейль, если его правильно приготовить, зеленого цвета. Кстати, делать одну порцию крайне неудобно. Если за 1 часть принять 15 мл, получается 3 порции.

Алое чуговвице (Red Monster)



1 часть	Текила “Монстер”
1 часть	Апельсиновый сок
1 часть	Томатный сок

Соединить ингредиенты в стопке.

Можно подавать этот коктейль в низком стакане с кубиками льда.

Алый люциан (Red Snapper)



30 мл	Канадское виски “Краун Ройал”
10 мл	Амаретто
20 мл	Клюквенный сок

Соединить ингредиенты со льдом в шейкере и хорошо перемешать. Процедить в стопку.

Можно подавать этот коктейль также в низком стакане и с кубиками льда. А люциан — это такая рыба.

Альгонкин (Algonquin)



45 мл Смешанное виски
30 мл Сухой вермут
30 мл Ананасовый сок
3 Кубики льда

Соединить все ингредиенты в шейкере и хорошо перемешать. Процедить через стрейнер в охлажденный коктейльный бокал.

Возможно, назван в честь знаменитого Круглого стола.

Альянс (Alliance)



30 мл Джин
30 мл Сухой вермут
чуть-чуть Водка

Смешать в шейкере со льдом, процедить в низкий стакан “тумблер”, подавать с кубиками льда.

Аляска (Alaska)



50 мл Сухой джин “Корк”
10 мл Желтый шартрез

Смешать в шейкере со льдом и процедить в стопку.

Амброзия (Ambrosia)



30 мл Яблочная водка
30 мл Бренди
10 мл Ликер “Куантро”
10 мл Лимонный сок
Шампанское

Смешать в шейкере со льдом четыре первых ингредиента и процедить в бокалы для шампанского “флейта”. Долить шампанским.

Этот коктейль появился в Новом Орлеане сразу же после отмены “сухого закона”. Амброзия, если вы помните, — напиток богов, бессмертных.

Американо (Americano)



30 мл Розовый
вермут “Мартини
и Росси”
30 мл Кампари
Содовая вода

Соединить со льдом в
бокале “хайбол”. До-
лить содовой, сбрыз-
нуть соком цедры ли-
мона.

Итальянская классика для любителей несладких коктейлей.
Содовую можно заменить тоником, тогда он станет еще более
горьким.

Ананасовая бомба (Pineapple Bomb)



1 часть Ром “Малибу”
1 часть Темный ром
“Бакарди”
1 часть Ананасовый сок

Смешать со льдом и
процедить в стопку.

Ананасовый аромат (Pineapple Twist)



45 мл Ром “Эплтон
180 мл Истейт”
чуть-чуть Ананасовый сок
Лимонный сок

Смешать и налить в
высокий стакан на
кубики льда.

Ананасовый пирог (Pineapple Pie)



40 мл Водка “Финляндия”
ананасовая
10 мл Белый ликер “Крем
де какао”
Взбитые сливки

Смешать со льдом.
Процедить в низкий
стакан и добавить
взбитые сливки.

Ангельская птичка (Angel Tit)



1 часть Темный “Крем де
какао”
1 часть Сливки
1 часть Херес

Налить в рюмку ли-
кер, потом херес,
сверху — сливки.

Ангостура Коста Дель Сол (Angostura Costa Del Sol)



45 мл	Крем-херес	Смешать ингредиенты со льдом в шейкере и подавайте в стакане “тумблер” или “хайбол”.
60 мл	Апельсиновый сок	
60 мл	Сливки	
1-2 мл	Настойка “Ангостура”	

Антифриз (Anti-Freeze)



45 мл	Водка	Смешать в шейкере со льдом, процедить, подавать в стопке.
15 мл	Ликер “Мидори”	

Можно подавать также в стакане “тумблер”.

Апельсиновая колада „Малибу“ (Malibu Orange Colada)



45 мл	Ликер “Малибу”	Смешать с колотым льдом.
30 мл	Ликер “Трипл Сек”	
120 мл	Кокосовый крем “Коко Лопес”	

Апельсиновый Джульус (Oranj Julius)



30 мл	Водка “Столичная”	Соединить в высоком стакане со льдом. Украсить половинкой кружочка апельсина.
30 мл	апельсиновая	
30 мл	Ликер “Куантро”	
30 мл	Лимонная смесь “сауэр”	
30 мл	Апельсиновый сок	

Апельсиновый закат (Orange Sunset)



30 мл	Джин “Бомбей”	Соединить со льдом.
10 мл	Банановый ликер	
30 мл	Лимонная смесь “сауэр”	
30 мл	Апельсиновый сок	

Апельсиновый „Морган“ (O.J.Morgan)



45 мл	Ром “Капитан Морган” пикантный	Соединить в высоком стакане со льдом.
150 мл	Апельсиновый сок	

Апельсиновый краш (Orange Crush)



40 мл	Водка	Смешать в шейкере со льдом. Процедить или подавать со льдом.
20 мл	Ликер “Трипл Сек”	
60 мл	Апельсиновый сок	

Апельсиновый туман (O.J.Mist)



1 часть	Ликер “Айриш Мист”	Соединить в высоком стакане со льдом.
3 части	Апельсиновый сок	

Ар.Эй.Си. (R.A.C.)



45 мл	Сухой джин “Корк”	Соединить ингредиенты и перемешать со льдом. Украсить вишенкой или половинной кружка апельсина.
10 мл	Сухой вермут	
1-2 мл	Настойка “Ангостура”	
1-2 мл	Гранатовый ликер “Гренадин”	

Арбуз (Watermelon)



30 мл	Водка	Положить в высокий стакан лед кубиками, влить ингредиенты и смешать.
30 мл	Ликер “Мидори”	
60 мл	Апельсиновый сок	
60 мл	Клюквенный сок	

Аромат „Калуа“ (Kahlua Hummer)



30 мл Ликер “Калуа”
30 мл Светлый ром
2 лож- Ванильное или шо-
ки ки коладное мороженое

Смешать со льдом в
блендере.

Атомная бомба 1 (A-Bomb 1)



15 мл Водка
15 мл Кофейный ликер
15 мл Ирландский сли-
вочный ликер
15 мл Апельсиновый ликер

Соединить с большим
количеством льда в
стакане “хайбол”.

Атомная бомба 2 (A-Bomb 2)



15 мл Ирландский сли-
вочный ликер
“Бейлиз”
15 мл Ликер “Калуа”
15 мл Водка “Столичная”
15 мл Ликер “Тиа-Мариа”

Смешать в шейкере и
процедить в стопку
через стрейнер.

Этот коктейль можно также подать в низком стакане
“тумблер”.

Ацтекские небеса (Cuervo Traditional Aztec Sky)



20 мл Текила “Хосе Куэр-
во Традициональ”
20 мл Голубой кюрасао

Смешать в шейкере
со льдом и процедить
в стопку.

Ацтекские руины (Cuervo Traditional Aztec Ruin)



15 мл Текила “Хосе Куэр-
во Традициональ”
15 мл Лаймовый сок

Смешать в шейкере
со льдом и процедить
в стопку.

Б-52 (B-52)



1 часть	Ликер “Гран-Марнье”	Смешать в шейкере со льдом. Процедить или подавать со льдом.
1 часть	Ликер “Калуа”	
1 часть	Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”	

Этот коктейль можно подавать и в стопке, безо льда.

Б-52 с джином „Бомбей” (B-52 with Bombay Doors)



1 часть	Ликер “Калуа”	Смешать со льдом и процедить в стопку через стрейнер.
1 часть	Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”	
1 часть	Ликер “Гран-Марнье”	
1 часть	Джин “Бомбей”	

Бабл-гум 1 (Bubble Gum 1)



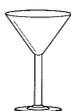
15 мл	Дынный ликер	Подавать в стопке.
15 мл	Водка	
15 мл	Ликер “Крем де банана”	
15 мл	Апельсиновый сок	
1 мл	Гранатовый ликер “Гренадин”	

Бабл-гум 2 (Bubble Gum 2)



30 мл	Водка “Финляндия”	Перемешать в шейкере. Подавать со льдом.
8 мл	Клюквенная	
8 мл	Персиковый шнапс	
8 мл	Ликер “Крем де банана”	
30 мл	Апельсиновый сок	

Бакарду-коктейль (Bacardi Cocktail)



40 мл	Ром “Бакарди” светлый
30 мл	Лаймовый сок
15 мл	Сахар
15 мл	Гранатовый ликер “Гренадин”

Смешать в шейкере со льдом и процедить в охлажденный коктейльный бокал.

В 1936 году Верховный суд Нью-Йорка постановил, что “Бакарди-коктейль” считается подлинным только в том случае, если для его приготовления используется ром “Бакарди”. Этот коктейль можно подавать также с кубиками льда в стакане “тумблер”.



Бакарду-кола (Bacardi & Cola)



45 мл	Ром “Бакарди” светлый или темный Кола
-------	---------------------------------------

Высокий стакан “коллинз” наполните льдом, налейте ром. Добавьте любую колу, сбрызните соком цедры лимона.

Говорят, во времена “сухого закона” юный Аль Капоне подливал в колу контрабандный ром с Ямайки. Родители и полиция долго этого не замечали, а когда заметили, было уже поздно. С тех пор “Бакарди-колу” пьют поздно — поздно вечером.

Бакарду-Коллинз (Bacardi Collins)



45 мл	Ром “Бакарди” светлый
2 ч.л.	Замороженный лимонад
0,5 ч.л.	Сахар
	Содовая вода

Положить в высокий стакан кубики льда, влить первые два ингредиента, добавить содовую.

“Коллинз” с ромом вместо джина, виски, водки и пр.

Бакарди розовый (Bacardi Pink Squeeze)



45 мл

Светлый ром
“Бакарди”
Розовый лимонад

Наполнить льдом высокий бокал, влить ром. Долить розовый лимонад.

Бакарди с тоником (Bacardi & Tonic)



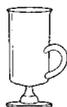
40 мл

Ром “Бакарди”
светлый
Тоник

Влейте ром в высокий стакан, наполненный льдом. Добавьте тоник.

Можно смешать ингредиенты в миксере, но вкус будет другой.

Бакарди „У камина“ (Bacardi Fireside)



40 мл

1 ч.л.

Ром “Бакарди”
светлый или темный
Сахар
Горячий чай

В кофейном бокале смешать сахар и ром (серебряной ложечкой). Не вынимая ложку, добавить очень горячий чай и палочку корицы. Перемешать. Подавать с ложечкой.

Бакарди-физз (Bacardi Fizz)



40 мл

10 мл

10 мл

Ром “Бакарди”
светлый
Лимонный сок
Гранатовый ликер
“Гренадин”
Содовая вода

Наполнить высокий стакан льдом, налить ром и лимонный сок. Добавить “Гренадин”, долить содовой.

Бакарди Хэмингуэя (Bacardi Hemingway)



45 мл	Ром “Бакарди” светлый	Смешать со льдом и подавать.
10 мл	Сок половинки лайма	
10 мл	Грейпфрутовый сок Вишневый ликер “Мараскино”	

Говорят, Хэмингуэй как-то упоминал о таком.

Бакарди-шампань (Bacardi Champagne Cocktail)



30 мл	Ром “Бакарди Сильвер”	В высоком бокале для шампанского смешать ром, сахар и горькую настойку. Долить шампанское.
1 мл	Шампанское Сахар Горькая настойка	

Бак-у-ру (Buck-a-Roo)



40 мл	Светлый или тем- ный ром “Бакарди” Рут-бир	В бокал “коллинз” положить лед, влить ром. Долить рут-бир.
-------	--	--

Рут-бир — шипучий напиток из корнеплодов, приправленный мускатным орехом и другими пряностями.

Бамбук (Bamboo Cocktail)



45 мл	Херес	Смешать со льдом и процедить в бокал для вина.
20 мл	Сухой вермут	
чуть-чуть	Настойка “Ангостура”	

Этот коктейль в 1910 году изобрел нью-йоркский бармен Чарли Махоуни.

Бампер (Cowcatcher)



1 часть	Самбука “Сарти”	Смешать в барном стакане. Подавать в низком стакане с ку- биками льда.
1 часть	Ирландский сли- вочный ликер “О’Мара Каунти”	

Банан (Banana Man)



30 мл	Светлый ром “Бакарди”	Смешать в блендере со льдом и подавать.
10 мл	Банановый ликер “Хирам Уокер”	
15 мл	Лимонный или лай- мовый сок	

Банановая лодка (Banana Boat)



20 мл	Ром “Малибу”	Соединить Ingredi- енты в стопке.
20 мл	Банановый ликер “Хирам Уокер”	
10 мл	Ананасовый сок	

Бананово-ромовый крем (Banana Rum Cream)



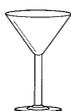
45 мл	Темный ром “Пуэрто Рикан”	Хорошо перемешать в шейкере. Подавать неразбавленным или со льдом.
15 мл	Ликер “Крем де банана”	
30 мл	Нежирные сливки	

Банановый непоседа (Banana Boomer)



30 мл	Ром “Пуэрто Рикан”	Смешать с измель- ченным льдом и по- давать в стопке.
15 мл	Банановый ликер “Хирам Уокер”	
15 мл	Апельсиново- ананасовый сок	

Банретту Пег (Banratty Peg)



45 мл
20 мл
10 мл

Ирландское виски
Ликер “Айриш Мист”
“Амаретто” или
“Драмбуие”

Смешать со льдом,
процедить через
стрейнер в охлажден-
ный коктейльный бо-
кал.

Этот коктейль можно подавать со льдом в низком стакане “тумблер”.

Барабан (Bongo Drum)



30 мл
10 мл

Светлый ром
“Бакарди”
Ежевичное бренди
Ананасовый сок

Высокий стакан за-
полнить льдом. Влить
ром, добавить анана-
совый сок. Сверху ос-
торожно влить бренди.

Барбадос (Barbados Cocktail)



60 мл
15 мл
15 мл

Ром “Маунт Гей”
Ликер “Куантро”
Лимонная смесь
“сауэр”

Перемешать Ingredi-
енты в шейкере со
льдом и подавать.

Барракуда (Barracuda)



40 мл
30 мл
15 мл
0,5 ч.л.

Темный ром
“Ронрико”
Ананасовый ликер
Лаймовый сок
Сахар
Шампанское

Смешать в шейкере
все, кроме шампан-
ского. Влить в бокал
для шампанского
 (“флейта”), долить
шампанским.

„Башмиллз“ Валенсия (Bushmills Fuzzy Valencia)



45 мл
20 мл
150 мл

Ирландское виски
“Башмиллз”
Амаретто
Апельсиновый сок

Подавать в высоком
бокале с кубиками
льда.

Бау-стрит особый (Bow Street Special)



45 мл Ирландское виски
20 мл Ликер “Трипл Сек”
30 мл Лимонный сок

Смешать с колотым льдом в шейкере или блендере, процедить. Подавать в охлажденном коктейльном бокале.

Белый преступник (Bushranger)



30 мл “Дюбонне”
30 мл Белый ром “Пуэрто Рикан”
2 мл Настойка “Ангостура”

Хорошо смешать и подавать со льдом.

Безрассудный ирландец (Irish Headlock)



10 мл Бренди
10 мл Амаретто
10 мл Ирландское виски
10 мл Ирландский сливочный ликер

Слоистый коктейль. Налить в бокал в указанном порядке.

Бейлиз банановый (Baileys Banana Blaster)



30 мл Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”
30 мл Ром “Малибу”
15 мл Банановый ликер или полбанана

Смешать в блендере со льдом до получения однородной массы.

Этот коктейль можно подавать также в бокале “маргарита”.

Бейлиз двойной дублинский (Baileys Dublin Double)



1 часть Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”
1 часть Амаретто “Ди Саронно”

Соединить ингредиенты в стопке.

Бейлиз „Дубинка“ (Bailey Shillelagh)



1 часть Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”
1 часть Самбука “Романа”

Соединить ингредиенты в стопке.

Бейлиз-кофе (Baileys & Coffee)



45 мл Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”
150 мл Кофе

Влить ирландский сливочный ликер в горячий кофе.

Довольно легкий коктейль.

Бейлиз-Малибу (Baileys Malibu Slide)



1 часть Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”
1 часть Ликер “Калуа”
1 часть Ром “Малибу”

Смешать со льдом и подавать в низком бокале.

Можно подавать также в бокале “маргарита”.

Бейлиз мятный (Barnumenthe & Baileys)



45 мл Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”
15 мл Белый ликер “Крем де мант”

Положить в низкий стакан колотый лед, влить ингредиенты, перемешать.

Бейлиз „Мятный поцелуй“ (Baileys Mint Kiss)



30 мл Ирландский сли-
вочный ликер
“Бейлиз”
90 мл Кофе
15 мл Шнапс “Рампл
Минц”
15 мл Шнапс
“Пепперминт”

В высоком стакане
смешать спиртные
напитки. Долить ко-
фе, сверху положить
взбитые сливки.

Вариант: вместо шнапса “Пепперминт” взять ликер “Калуа”. Кок-
тейль можно также подавать в бокале “маргарита” или кофейном.

Бейлиз нежный (Baileys Godet Truffle)



1 часть Ирландский сли-
вочный ликер
“Бейлиз”
1 часть Ликер “Годэ”

Положить в стакан
лед кубиками, соеди-
нить ингредиенты.

Бейлиз 0 (Baileys 0')



1 часть Ирландский сли-
вочный ликер
“Бейлиз”
1 часть Водка “Столичная”
1 часть Водка “Столичная”
апельсиновая

Соединить в стопке.

Бейлиз по-ромски (Baileys Roma)



1 часть Ирландский сли-
вочный ликер
“Бейлиз”
1 часть Самбука “Романа”

Положить в стакан
кубики льда, влить
ингредиенты.

Италия и Ирландия в одном стакане!

Бейлиз с мороженым (Baileys Float)



60 мл Ирландский сли-
вочный ликер
“Бейлиз”
2 ложки Мягкое мороженое

Взбить ингредиенты в
пену. Сверху поло-
жить еще ложку мо-
роженого.

Бейлиз „Сладкие грезы“ (Baileys Cream Dream)



60 мл Ирландский сли-
вочный ликер
“Бейлиз”
120 мл Молоко и сливки
60 мл Лед кубиками

Смешивать в блендере
в течение 30 секунд и
подавать.

Бейлиз „Туман“ (Baileys Mist)



60 мл Ирландский сли-
вочный ликер
“Бейлиз”

Налить в стакан, на-
полненный колотым
льдом.

Просто и со вкусом.

Бейлиз „Французская мечта“ (Baileys French Dream)



45 мл Ирландский сли-
вочный ликер
“Бейлиз”
15 мл Малиновый ликер
60 мл Молоко и сливки
120 мл Кубики льда

Смешивать в течение
30 секунд и подавать
в бокале “маргарита”.

Бейлиз-франпе кокосовый (Baileys Coconut Frappe)



2 части Ирландский сли-
вочный ликер
“Бейлиз”
1 часть Ром “Малибу”
2 части Молоко

В шейкере или блен-
дере взбить в пену.
Положить в высокий
бокал кубики льда,
вливать коктейль. Укра-
сить кусочком кокоса.

Можно подавать также в коктейльном бокале.

Бейлиз шоколадный (Baileys Chocolate Covered Cherry)



- | | |
|-------|---|
| 15 мл | Ирландский сли-
вочный ликер
“Бейлиз” |
| 15 мл | Гранатовый ликер
“Гренадин” |
| 15 мл | Ликер “Калуа” |

Наливать в стопку
слоями: “Гренадин”,
“Калуа”, “Бейлиз”.

Этот коктейль можно также подавать с стакане “тумблер” со льдом; естественно, в этом случае его просто смешивают, а не наливают слоями.

Бездельник (Beach Bum)



- | | |
|-------|----------------|
| 30 мл | Водка |
| 45 мл | Ликер “Мидори” |
| 30 мл | Клюквенный сок |

Смешать в шейкере
со льдом, процедить.

Безумный кенгуру (Krazy Kangaroo)



- | | |
|-----------|--------------------------------|
| 40 мл | Ирландское виски
“Джеймсон” |
| чуть-чуть | Перно |
| 60 мл | Апельсиновый сок |

Налить ингредиенты в
барный стакан, доба-
вить лед. Перемешать
и процедить в низкий
стакан или подавать
со льдом. Украсить
кружком апельсина.

Благодаря ирландцам возникли цивилизация и Австралия.

Белая дама (White Lady)



- | | |
|-------|-----------------|
| 45 мл | Джин |
| 15 мл | Ликер “Куантро” |
| 45 мл | Лимонный сок |

Смешать в шейкере
со льдом и процедить
в сильно охлажден-
ный бокал.



История „Белой дамы“

Рецепт этого коктейля придумал Гарри Мак-Элхон в 1919 году, когда работал в клубе “Сирос” в Лондоне. Первоначально в составе коктейля не было джина, вместо него использовался белый ликер “Крем де мант”. В 1923 году Гарри перебрался в Париж и приобрел бар на улице Дону, дав ему название “Нью-Йоркский бар Гарри”. В 1929 году Гарри усовершенствовал свой рецепт, заменив мятный ликер джином, после чего коктейль “Белая дама” приобрел мировую известность.



Беллини (Bellini)



Половинка персика
Шампанское
Сахарный сироп

В высоком узком бокале для шампанского растереть половинку персика с сахарным сиропом. Долить шампанским.

Коктейль изобрел в Венеции бармен Джузеппе Киприани по случаю открытия выставки венецианского живописца Беллини.

Беллини кокосовый (Coconut Bellini)



60 мл Кокосовый крем
90 мл “Коко Лопес”
60 мл Шампанское
15 мл Пюре из персика
1 стакан Персиковый шнапс
Лед

Смешать в блендере до получения однородной массы.

Знаменитый коктейль “Беллини”, только с кокосовым ликером.

Беллини легкий (Bellini Easy)



30 мл
90 мл

Персиковый шнапс
Шампанское

Налить шнапс в высокий узкий бокал и долить шампанское.

Белый паук (White Spider)



1 часть
1 часть

Водка “Столичная”
“Рампл Минц”

Соединить ингредиенты в стопке.

Белый русский (White Russian)



45 мл
15 мл
15 мл

Водка
Ликер “Калуа”
Сливки

Смешать и подавать с кубиками льда.

Береговой бриз (Shore Breeze)



45 мл
90 мл
60 мл
1-2 мл

Светлый ром
“Пуэрто Рикан”
Ананасовый сок
Клюквенный сок
Настойка
“Ангостура”

Смешать в шейкере со льдом и подавать с низким стакане.

Бермудская роза (Bermuda Rose)



30 мл
8 мл
15 мл
чуть-чуть

Джин “Бомбей”
Абрикосовое бренди
Лаймовый сок
Гранатовый ликер
“Гренадин”

Смешать в шейкере со льдом и процедить.

Бетономешалка (Cement Mixer)



3/4
стопки
1/4
стопки

Ирландский сли-
вочный ликер
Лаймовый сок

Смешать ингредиенты
непосредственно в
стопке; оставить на 5
секунд, чтобы напси-
ток коагулировался.

Этот коктейль примет любого...

Би энд Би (B&B)



30 мл
30 мл

Ликер “Бенедиктин”
Бренди

Смешать в коньячном
бокале.

Рецепт очень легко запомнить!

Бигвудские девушки (Bigwood Girls)



20 мл
15 мл
15 мл
15 мл

Светлый ром
“Пуэрто Рикан”
Бренди
Ликер “Куантро”
или “Трипл Сек”
Лимонный сок

Перемешать в шейке-
ре со льдом и пода-
вать.

Бифитер в алом плаще (Beefeater Red Coat)



45 мл
150 мл

Джин “Бифитер”
Клюквенный сок

Подавать в высоком
стакане с кубиками
льда.

Большая Маргарита (Grand Margarita)



30 мл	Текила “Сауза”	Наполнить шейкер льдом. Влить текилу и “Гран-Марнье”. Добавить сок лайма и добавить сахар по вкусу. Перемешать. Процедить или подавать со льдом. Украсить долькой лимона.
20 мл	Ликер “Гран-Марнье” Свежевыжатый сок лайма Сахар	

Боб-вредитель (Blighter Bob)



30 мл	Светлый ром “Пуэрто Рикан”	Перемешать и подавать в чистом виде или со льдом. Сбрызнуть соком цедры лимона.
15 мл	Темный ром “Пуэрто Рикан”	
15 мл	Ликер “Крем де кассис”	
30 мл	Апельсиновый сок	
2 мл	Апельсиновая горькая настойка	
60 мл	Имбирный эль	

Бобби Бернс (Bobby Burns)



30 мл	Скотч	Положить в коктейльный бокал кубики льда, влить ингредиенты, перемешать и подавать.
10 мл	Вермут “Россо”	
3 мл	Бенедиктин	

Великий шотландец!

Боевое крещение 1 (Vulcan Mind Probe 1)



30 мл	Узо	Смешать в шейкере со льдом и процедить в стопку.
30 мл	Ром “Бакарди 151”	

Боевое крещение 2 (Vulcan Mind Probe 2)



1 часть Ирландский сли-
вочный ликер
1 часть Мятный шнапс
1 часть Крепкий ром

Наливать слоями: сна-
чала ром, затем шнапс,
потом сливочный ли-
кер. Подавать с тол-
стой соломинкой.

Этот напиток пьют через соломинку одним глотком.

Болего (Bolero)



45 мл Ром “Барбанкур”
15 мл Кальвадос
2 ч. л. Сладкий вермут
1 мл Горькая настойка

Энергично переме-
шать. Подавать нераз-
бавленным или со
льдом.

Безо льда этот коктейль можно подавать в стопке.

Большой белый (Great White)



40 мл Ирландское виски
“Джеймсон”
60 мл Яблочный сок
30 мл Белый кюрасао

Положить в высокий
бокал кубики льда,
вливать ингредиенты. Ук-
расить веточкой мяты.

Большой Эм (Grand Am)



1 часть Ликер “Гран-Марнье”
1 часть Амаретто “Ди Сарон-
но”

Смешать со льдом в
шейкере и процедить
в стопку.

Большой лудильщик (Tinker Tall)



40 мл Ликер “Айриш
Мист”
90 мл Имбирное пиво
90 мл Содовая вода

Соединить Ingredi-
енты в высоком ста-
кане с большим коли-
чеством льда.

Бомбовоз „Баттерскотч“ (Butterscotch Bomber)



15 мл	Водка
15 мл	Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”
15 мл	Шнапс “Баттерскотч”

Смешать в шейкере со льдом и подавать в стопке.

Этот напиток можно подавать с кубиками льда в стакане “хайбол”.

Бонбини (Bonini)



30 мл	Светлый или темный ром “Бакарди”
10 мл	Оранжевый кюрасао
2 мл	Горькая настойка

Перемешать ингредиенты и подать со льдом.

Борзая (Greyhound)



45 мл	Водка
	Грейпфрутовый сок

Положить в высокий стакан колотый лед, влить водку, долить грейпфрутовый сок.

Большинство людей не знают названия этого коктейля и заказывают этот напиток просто: “Дайте водку с грейпфрутовым соком”.

Бостонский бриз (Boston Breeze)



30 мл	Кокосовый крем “Коко Лопес”
40 мл	Ром
90 мл	Клюквенный сок
1 стакан	Лед

Смешать в блендере и подавать в бокале “маргарита”.

Боччи Болл 1 (Bossi Ball 1)



15 мл	Амаретто “Ди Саронно”	Смешать в шейкере со льдом, процедить в стопку.
15 мл	Водка “Столичная”	
15 мл	Апельсиновый сок	

Этот коктейль можно подавать в стакане “тумблер” со льдом.

Боччи Болл 2 (Bossi Ball 2)



45 мл	Ликер “Амаретто Ди Саронно”	Смешать в шейкере со льдом и подавать.
90 мл	Апельсиновый сок	

В этот напиток можно добавить содовую воду.

Брендивайн (Brandywine)



2 части	Ликер “Банретти Мид”	Перемешать со льдом.
1 часть	Бренди	

Бриз бухты Малибу (Malibu Bay Breeze)



45 мл	Ликер “Малибу”	Положить в высокий стакан кубики льда и соединить ингредиенты в стакане.
60 мл	Клюквенный сок	
60 мл	Ананасовый сок	

Брогьяга (Beachcomber)



45 мл	Белый ром “Пуэрто Рикан”	Смешать в шейкере с измельченным льдом. Процедить или подавать со льдом.
20 мл	Лаймовый сок	
10 мл	Ликер “Трипл Сек”	
1 мл	Вишневый ликер “Мараскино”	

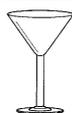
Бронкс (Bronx)



45 мл	Джин
15 мл	Сухой вермут
15 мл	Сладкий вермут
15 мл	Свежевыжатый апельсиновый сок

Смешать в шейкере со льдом и процедить через стрейнер.

Буравчик (Gimlet)



45 мл	Водка
15 мл	Свежевыжатый сок лайма

Смешать водку и сок со льдом в барном стакане. Процедить и подавать в бокале для коктейля. Сбрызнуть соком цедры лимона.

Этот коктейль можно подавать с кубиками льда в стакане “хайбол”.

Буравчик текиловый (Tequila Gimlet)



45 мл	Текила
45 мл	Лаймовый сок

Смешать со льдом текилу и лаймовый сок в блендере и налить в высокий стакан. Украсить кружочком лайма или зеленой вишенкой.

Бурбон-стрит (Bourbon Street)



45 мл	Бурбон
15 мл	Амаретто “Ди Саронно”

Смешать ингредиенты в шейкере со льдом, процедить в стопку.

Бухта Малибу (Malibu Cove)



15 мл	Ликер “Малибу”
15 мл	Темный ром “Майерс”
15 мл	Белый ром
60 мл	Ананасовый сок
60 мл	Лимонная смесь “сауэр”

Смешать все ингредиенты со льдом и подать в стакане “хайбол”.

Бычья кровь (Bullshot)



45 мл	Водка
1 ч. л.	Лимонный сок
1 мл	Соус “Вустершир”
1 мл	Соус “Табаско”
120 мл	Охлажденный говяжий бульон

чуть-чуть Соль и перец

Смешать в шейкере и подавать в стакане. Украсить ломтиком лимона.

Еще одно замечательное средство от похмельного синдрома, как и “Кровавая Мэри”.

Ванильная кока (Vanilla Coke)



45 мл	Водка “Столичная” ванильная
90 мл	Кола

Соединить ингредиенты в стакане “коллинз” и перемешать.

Варенье герл-скаутов 1 (Girl Scout Cookie 1)



20 мл	Мятный шнапс “Пепперминт”
15 мл	Кофейный ликер
90 мл	Молоко и сливки

Смешать в шейкере со льдом, подавать со льдом.

Этот коктейль можно процедить и подавать в стопке.

Варенье зерл-скаутов 2 (Girl Scout Cookie 2)



30 мл	Зеленый ликер “Крем де мант”	Смешать со льдом и процедить в стопку.
30 мл	Светлый или темный “Крем де какао” Сливки	

Этот напиток можно подавать со льдом в стакане “хайбол”.

Варенье плохих девочек (Dirty Girl Scout Cookie)



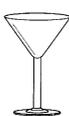
2/3 стопки	Ирландский сли- вочный ликер	Смешать в шейкере со льдом и процедить.
1/3 стопки	Зеленый “Крем де мант”	

Вдохновение (Inspiration)



15 мл	Сухой джин “Корк”	Соединить Ingredi- енты со льдом.
15 мл	Сухой вермут	
15 мл	Кальвадос	
15 мл	Ликер “Гран-Марнье”	

Ведьма на колесах (Bitch on Wheels)



10 мл	Очень сухой вермут “Мартини и Росси”	Смешать в шейкере ингредиенты с измель- ченным льдом и проце- дить в охлажденный коктейльный бокал.
30 мл	Джин “Бомбей”	
10 мл	Перно	
10 мл	Белый ликер “Крем де мант”	

Этот коктейль придумали в баре “Старз” в Сан-Франциско.

Веселый фермер 1 (Jolly Rancher 1)



20 мл	Персиковый шнапс	Соединить Ingredi- енты в высоком ста- кане, добавить лед.
20 мл	Яблочный шнапс	
75 мл	Клюквенный сок	

Веселый фермер 2 (Jolly Rancher 2)



20 мл	Ликер “Мидори”	Смешать в шейкере со льдом и процедить в стопку.
20 мл	Персиковый шнапс	
20 мл	Клюквенный сок	

Ветер с залива (Bay Breeze)



45 мл	Водка “Абсолют”	Перемешать. Подавать со льдом.
90 мл	Ананасовый сок	
30 мл	Клюквенный сок	

Очень освежает.

Вечеринка на пляже (Beach Party)



40 мл	Светлый или темный ром “Бакарди”	Смешать в блендере со льдом.
30 мл	Ананасовый сок	
30 мл	Апельсиновый сок	
30 мл	Гранатовый ликер “Гренадин”	

Следите, чтобы в бокалы не попал песок.

Взбитый егерь (Jager Shake)



1 часть	Ирландский сливочный ликер	Смешать в шейкере со льдом и процедить в ликерную рюмку.
1 часть	“Егермейстер”	
1 часть	Рут-бир	
1 часть	Амаретто	
1 часть	Кола	

Взрыв в Аламо (Alamo Splash)



45 мл Текила “Хосе Куэр-
во Голд”
30 мл Апельсиновый сок
15 мл Ананасовый сок
чуть-чуть “Севен-Ап”

Хорошо перемешать с
измельченным льдом,
процедить через
стрейнер и точно рас-
считанным движени-
ем влить в рот клиен-
та.

Вижу насквозь (See-Thru)



40 мл Джин

Заполнить стакан
льдом, налить джин.

Викинг (Viking)



30 мл Ликер “Гальяно”
10 мл Ликер “Аквavit”,
сильно охлажденный

Налить в стопку
“Гальяно”, сверху
“Аквavit”.

Викло прохладительный (Wicklow Cooler)



45 мл Ирландское виски
30 мл Ямайский темный
ром
15 мл Лаймовый сок
30 мл Апельсиновый сок
Имбирный эль

Смешать все Ingredi-
енты, кроме эля, с
колотым льдом в
шейкере или бленде-
ре. Влить в охлажден-
ный стакан
“коллинз”. Долить
имбирный эль.

Виноградный пунш (Grape Punch)



40 мл

Светлый ром
“Бакарди”
Виноградный сок

Наполнить льдом высокий бокал, влить ром. Долить виноградный сок и выжать немного сока лимона или лайма.

Виски сауэр (Whiskey Sour)



45 мл

20 мл

1 ч.л.

Виски
Подслащенный лимонный сок
Сахарная пудра

Перемешать в шейкере со льдом. Подавать со льдом или неразбавленным.

Вишнево-сливочный ром (Cherried Cream Rum)



45 мл

15 мл

15 мл

Ром “Барбанкур”
Шерри-бренди
Нежирные сливки

Смешать в шейкере со льдом и процедить через стрейнер.

Вишневый фейерверк (Cherry Bomb)



15 мл

30 мл

15 мл

Шерри-бренди
Ром
Лимонная смесь
“сауэр”

Смешать ингредиенты в шейкере со льдом и процедить в стопку.

Вишневый цвет (Cherry Blossom)



30 мл Вишневый ликер
“Марнье”
1 ч.л. Сахарная пудра
45 мл Бренди
чуть-чуть “Трипл Сек” или
кюрасао
чуть-чуть Гранатовый ликер
“Гренадин”
15 мл Лимонный сок
3-4 Кубики льда

Смочить край бокала
ликером “Марнье” и
опустить в сахарную
пудру (сделать “иней”).
Соединить все ингре-
диенты в шейкере и
как следует смешать.
Процедить в пригото-
вленный бокал.

Влажное местечко (Wet Spot)



30 мл Текила “Куэрво”
30 мл Ирландский сли-
вочный ликер
“Бейлиз”

Смешать в шейкере
со льдом и процедить
в стопку.

Водка с тоником (Vodka & Tonic)



45 мл Водка
90 мл Тоник

Смешать ингредиенты
со льдом в высоком
стакане. Украсить
кружком лайма.

Волкодав (Wolfhound)



30 мл Ирландское виски
“Башмиллз”
20 мл Темный ликер
15 мл “Крем де какао”
чуть-чуть Смесь молока и
сливок
Содовая вода

Смешать ингредиенты
со льдом и подавать с
кубиками льда.

Волнорез (Wave Cutter)



45 мл	Ром “Маунт Гей”	Смешать в шейкере со льдом и подавать с кубиками льда.
30 мл	Клюквенный сок	
30 мл	Апельсиновый сок	

Волнистый попугайчик (Green Parrot)



45 мл	Ром “Эпплтон Истейт”	Положить в бокал кубики льда и осторожно влить ингредиенты в указанном порядке. Не перемешивать. Укра­сить ломтиком лимона.
120 мл	Апельсиновый сок	
30 мл	Голубой кюрасо	

Волынщик (Bagpiper)



45 мл	Скотч “100 Пайперс”	Смешать в кофейном бокале, сверху положить взбитые сливки.
90 мл	Кофе	

Восторг ангелов (Angel's Delight)



1 часть	Гранатовый ликер “Гренадин”	Ингредиенты наливают в указанном порядке, сначала “Гренадин”, последними сливки.
1 часть	Ликер “Трипл Сек”	
1 часть	Терновый джин	
1 часть	Густые сливки	

Более подробно о слоистых коктейлях — в главе 19.

Восточный ковер (Oriental Rug)



1 часть	Ирландский сливочный ликер	Смешать со льдом и процедить в стопку.
1 часть	Ореховый ликер (“Франжелино”)	
1 часть	“Егермейстер”	
1 часть	Кофейный ликер (“Калуа”)	
чуть-чуть	Кола	

Восход в Кантоне (Canton Sunrise)



45 мл Имбирный ликер
“Кантон Деликат”
45 мл Апельсиновый сок
чуть-чуть Гранатовый ликер
“Гренадин”

Подавать со льдом.

Восход „Куэрво“ (Cuervo Sunrise)



45 мл Текила “Хосе Куэр-
во Голд”
90 мл Клюквенный сок
15 мл Сок лайма
15 мл Гранатовый ликер
“Гренадин”

Смешать в шейкере и
подавать со льдом.
Украсить лаймом.

Восход „Текила“ (Tequila Sunrise)



45 мл Текила
15 мл Гранатовый ликер
“Гренадин”
Апельсиновый сок

В высокий стакан на-
лить “Гренадина”. До-
бавить текилу. Запол-
нить стакан льдом и до-
лить апельсиновый сок.
Украсить половинкой
кружочка апельсина.

Легенда: вождь древних майя Топокацепетль принимал этот
коктейль наутро после бурной ночи. Утро у него наступало все
позже и позже, и, наконец, он стал пить коктейль по вечерам.
Но название сохранилось...

Восьмой район (Ward Eight)



40 мл Виски
чуть-чуть Гранатовый ликер
“Гренадин”
Сок половинки ли-
мона

Смешать ингредиенты
в шейкере со льдом и
процедить в стакан,
куда предварительно
положить сильно из-
мельченный лед.



Происхождение коктейля „Восьмой район“

Этот напиток получил свое название благодаря одному из районов Бостона, несколько лет назад прославившегося особо грязными выборами. Собственно коктейль представляет собой классический “Виски-сауэр”, в который добавляется немного “Гренадина”. Лучше всего пробовать этот коктейль именно в Бостоне.

Ву-Ву 1 (Woo Woo 1)



20 мл	Водка	Соединить со льдом с низким стакане.
20 мл	Мятный шнапс “Пепперминт”	

Ву-Ву 2 (Woo Woo 2)



30 мл	Водка	Положить в стакан “хайбол” лед кубиками, соединить ингредиенты.
15 мл	Персиковый шнапс	
60 мл	Клюквенный сок	

Выбор леprechана (Leprechan's Choice)



40 мл	Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”	Соединить ингредиенты в высоком стакане. Долить содовой воды.
20 мл	Водка “Смирнов” Содовая вода	

Гавайская ночь (Hawaiian Night)



30 мл	Светлый ром	Высокий стакан до половины наполнить льдом, влить ром и ананасовый сок. Сверху налить бренди.
10 мл	Вишневое бренди Ананасовый сок	

Гавайский (Hawaiian)



1 часть	Сухой джин “Корк”	Смешать в шейкере со льдом, подавать, не процеживая.
1 часть	Апельсиновый сок	
2 мл	Оранжевый кюрасао	

Гавайский нефтепровод (Hawaiian Pipeline)



45 мл	Водка ананасовая охлажденная	Смешать в шейкере. Подавать с кубиками льда в высоком бокале.
60 мл	Апельсиновый сок	
30 мл	Клюквенный сок	

Гавайский полдник (Hawaii Five-0)



45 мл	Водка “Финляндия” ананасовая	Смешать в шейкере. Подавать с кубиками льда. Украсить долькой ананаса, вишенкой и бумажным зонтиком.
10 мл	Голубой кюрасао	

Гавайский хайбол (Hawaiian Highball)



90 мл	Ирландское виски	Соединить виски с обоими соками. Добавить лед и долить соду. Осторожно перемешать.
2 ч.л.	Ананасовый сок	
1 ч.л.	Лимонный сок	
	Содовая вода	

„Гальяно“ с коньяком (G. & C.)



30 мл	Ликер “Гальяно”	Смешать ингредиенты в шейкере со льдом, процедить в стопку.
30 мл	Коньяк	

Гибсон (Gibson)



60 мл
1 мл

Сухой джин
Очень сухой вермут
“Мартини и Росси”
Луковичка для коктейлей

Смешать в шейкере со льдом, процедить, положить луковичку. Можно подавать с кубиками льда.



Как появился коктейль „Гибсон“

Некоторые считают, что этот напиток назван в честь нью-йоркского художника Чарльза Даны Гибсона, а рецепт придумал бармен из нью-йоркского “Клуба игроков”. Другие считают, что коктейль посвящен Билли Гибсону, известному спортивному деятелю.

Глазные капли (Eye Drop)



1 часть Шнапс “Рампл Минц”
1 часть Узо
1 часть Водка “Столичная”

Смешать в шейкере со льдом и процедить в стопку.

Глоток Ямайки (Jamaican Dust)



1 часть Ром “Пуэрто Рикан”
1 часть Ликер “Тиа-Мария”
1 часть Ананасовый сок

Перемешать со льдом в шейкере и процедить в стопку.

Голливуд 1 (Hollywood 1)



30 мл Водка
30 мл Ликер из черной малины
Клюквенный сок

Соединить ингредиенты со льдом в высоком стакане. Долить клюквенный сок.

Голливуд 2 (Hollywood 2)



1 часть Водка “Столичная”
1 часть Шамбор
1 часть Ананасовый сок

Смешать со льдом в шейкере и процедить в стопку.

Голова на „молнии“ (Zipperhead)



1 часть	Водка “Столичная”	Соединить в стопке водку и ликер, перемешать, сверху долить содовую.
1 часть	Шамбор	
1 часть	Содовая вода	

Головорез (Cutthroat)



40 мл	Водка “Финляндия”	Положить в высокий стакан лед, влить водку. Долить апельсиновый сок.
	Клюквенная	
	Апельсиновый сок	

Клюквенная “Отвертка”.

Голубая акула (Blue Shark)



20 мл	Текила	Смешать ингредиенты со льдом в шейкере. В низкий стакан положить лед кубиками, процедить смесь.
20 мл	Водка	
чуть-чуть	Голубой кюрасао	

Голубая лагуна (Blue Lagoon)



45 мл	Водка	В высокий стакан влить голубой кюрасао и положить лед кубиками. Водку и лимонад смешать со льдом в блендере и осторожно влить в стакан. Украсить вишенкой. (Вариант: в состав коктейля входит еще 15 мл апельсинового ликера, а вместо лимонада используется по 45 мл ананасового и апельсинового сока.)
15 мл	Голубой кюрасао	
90 мл	Лимонад	

Этот коктейль придумал в 1960-х годах в парижском баре “Харрис” сын основателя бара, Энди Мак-Элхон.

Легенда: этот коктейль изобрел художник Поль Гоген после того, как врачи запретили ему пить абсент и посоветовали ехать на Таити. Впрочем, после трех “лагунов” на Таити уже можно и не ехать.

Горгоств Пэмму (Patty's Pride)



40 мл	Ирландское виски “Башмиллз”	Соединить в стопке.
10 мл	Мятный шнапс “Пепперминт”	

Этот коктейль можно подавать с содовой в стакане “хайбол”.

Горшок золота (Pot o'Gold)



1 часть	“Голдшлягер”	Соединить в стопке.
1 часть	Ирландский сливоч- ный ликер “Бейлиз”	

Горячая бомба (Hot Bomb)



20 мл	Текила “Ту Фингерз”	Смешать в шейкере со льдом; процедить в стопку.
10 мл	Коричный шнапс	

Горячая десятка (Top Ten)



40 мл	Ром “Капитан Морган” пикантный	Смешать в блендере с колотым льдом.
60 мл	Кола	
30 мл	Кокосовый крем	
30 мл	“Коко Лопес” Густые сливки	

Горячая мама (Red Hot Mama)



40 мл	Ром “Бакарди Сильвер”	Положить в высокий стакан кубики льда и соединить ингредиен- ты в стакане.
120 мл	Клюквенный сок	
60 мл	Содовая вода	

Горячие губки (Hot Lips)



45 мл

Водка “Финляндия”
клюквенная

Смешать со льдом в шейкере и процедить в стопку.

10 мл

“Голдшлягер”

Мужчины! Эти губки не целуют!

Горячий ирландец (Hot Irish)



45 мл

Ирландское виски
“Джеймсон”

Свернуть кружок лимона, закрепить его гвоздичками, положить в согретый стакан. Туда же положить серебряную ложечку, добавить сахар и корицу, влить кипяток и виски. Хорошо перемешать и подавать с ложечкой.

2 ч.л.

Сахар (лучше
коричневый)
полкружка свежего
лимона

4

Гвоздички

щепотка

Корица
Кипяток

Горячий ирландец с портвейном (Hot Irish and Port)



45 мл

Ирландское виски
“Башмилз”

Соединить ингредиенты в кастрюльке. Довести до кипения, но не кипятить. Положить в бокал серебряную ложечку, налить напиток. Добавить корицу и дольку апельсина. Подавать с ложечкой.

60 мл

Портвейн красный

60 мл

Вода

Горячий Toddy (Hot Toddy)



45 мл

Виски “Сиграмз” V.O.

Положить в бокал серебряную ложечку, влить виски в горячую воду. Добавить сахар и гвоздику. Перемешать. Подавать с ложечкой.

1 ложка

Сахар

2

Гвоздички

Горячая вода

Горячий туман (Hot Mist)



2 части Ликер “Айриш Мист”
1 часть Кипяток

Положить в бокал серебряную ложечку, влить ингредиенты, добавить ломтик лимона и несколько гвоздичек.

Горячий чай по-ирландски (Bushmills Hot Irish Tea)



45 мл Ирландское виски “Башмиллз”
120 мл Горячий чай

Хорошо смешать ингредиенты в большой кружке. Добавить палочку корицы.

Напиток явно не для начала рабочего дня.

Гравий (Grit Cocktail)



0,5 Ирландское виски
джиггера
0,5 Итальянский вермут
джиггера

Смешать в шейкере и процедить.

Гравюра (Gravure)



1 часть Гранатовый ликер “Гренадин”
1 часть Коричневый “Крем де какао”
1 часть Ликер “Трипл Сек”

Ингредиенты налить слоями в указанном порядке, начиная с “Гренадина”.

Гранг-Оранж (Grand Oranj)



45 мл Водка “Столичная”
апельсиновая
2 мл Очень сухой вермут
чуть-чуть Ликер
“Гран-Марнье”

Осторожно перемешать со льдом. Подавать со льдом или процедить. Украсить долькой апельсина.

Гремлин (Gremlin)



45 мл	Водка
20 мл	Голубой кюрасао
20 мл	Ром
15 мл	Апельсиновый сок

Смешать в шейкере со льдом, процедить и подавать.

Гром и молния (Thunder and Lightning)



1 часть	“Рампл Минц”
1 часть	Ром “Бакарди 151”

Соединить ингредиенты в стопке.

Грязный Гарри (Dirty Harry)



30 мл	Ликер “Гран-Марнье”
30 мл	Ликер “Тиа-Мариа”

Смешать в шейкере со льдом и процедить.

Ну, как настроение? После такого коктейля каждый почувствует себя счастливым.

Дайкири (Daiquiri)



40 мл	Светлый ром
15 мл	Подслащенный лимонный сок

Смешать со льдом в шейкере или блендере.

Дайкири банановый (Banana Daiquiri)



40 мл	Светлый ром
10 мл	Лимонный или лаймовый сок
0,5 ч.л.	Сахар
1	Банан

Смешать ингредиенты в блендере со льдом и подавать.

Банан, конечно же, очистить.

Дайкири земляничный с „Майерсом“ (Myers's Strawberry Daiquiri)



40 мл	Темный ром “Майерс”	Смешать с колотым льдом.
15 мл	Ликер “Трипл Сек”	
	Сок половинки лимона	
0,5 стакана	Земляника	
1 ч.л.	Сахарная пудра	

Дайкири персиково-банановый (Peach Banana Daiquiri)



45 мл	Светлый ром	Банан нарезать кубиками. Ингредиенты смешать с измельченным льдом.
30 мл	“Пуэрто Рикан”	
□ стакана	Свежевыжатый сок лайма	
	Полбанана	
	Дольки персика (свежего, замороженного или консервированного)	

Дайкири с „Бакарди“ (Bacardi Daiquiri)



40 мл	Ром “Бакарди” светлый	Смешать в шейкере со льдом и процедить через стрейнер в охлажденный стакан для коктейлей.
15 мл	Лимонный сок	
15 мл	Сахар	

Классический “Дайкири” впервые был приготовлен в 1896 году с ромом “Бакарди”. Можно добавить бананы, апельсиновый сок, персики и любые фрукты, которые вам нравятся. Этот напиток подают также в стакане “хайбол” со льдом.

Дайкири с „Капитаном“ (Captain's Daiquiri)



40 мл	Ром “Капитан Морган” пикантный	Смешать со льдом в шейкере или блендере. Украсить ломтиком лайма.
2 ч.л.	Лаймовый сок	
0,5 ч.л.	Сахар	

Дайкири с „Капитаном“ и ягодами (Captain's Berry Daiquiri)



40 мл Ром “Капитан Морган” пикантный
0,5 стакана Земляника или малина
1 ч.л. Лаймовый сок
0,5 ч.л. Сахар
0,5 стакана Колотый лед

Смешать в блендере.
Украсить ягодами.

Две семерки (7 & 7)

45 мл Виски “Сиграмз 7”
90 мл смешанное “Севен-Ап”

Соединить со льдом.

Двойной золотой (Double Gold)



15 мл Текила “Хосе Куэрво Голд”
15 мл “Голдшлягер”

Хорошо перемешать в шейкере со льдом и процедить в стопку.

День Св. Патрика (St. Patrick's Day Cocktail)



20 мл Ирландское виски
20 мл Зеленый ликер “Крем де мант”
20 мл Зеленый шартрез
1-2 мл Настойка “Ангостура”

Хорошо перемешать с колотым льдом и процедить в коктейльный бокал.

Деревянная нога (Parknasilla Peg Leg)



45 мл Ирландское виски
30 мл Кокосовый сироп
90 мл Ананасовый сок
1 ч.л. Лимонный сок
Содовая вода

Смешать виски, кокосовый сироп и фруктовые соки с измельченным льдом в шейкере или блендере и налить в охлажденный стакан “хайбол”, в который положить несколько кубиков льда. Долить содовой водой. Осторожно перемешать.

Демпси-бутлеггер (Dempsey Rum Runner)



1 стопка Джин
Ананасовый сок
1 ст.л. Сахар
чуть-чуть Горькая настойка

Соединить джин, сахар и настойку в шейкере, долить ананасовый сок. Перемешать.



Джек Роза (Jack Rose)



45 мл Яблочное бренди
“Эпплджек”
20 мл Лимонная смесь
“сауэр”
1 ч.л. Гранатовый ликер
“Гренадин”

Смешать в шейкере со льдом. Подавать со льдом или процедить.

Весьма специфический напиток штата Нью-Джерси.

Джек с колой (Jack & Cola)



50 мл Виски
“Джек Дэниелз”
90 мл Кока-кола

Соединить со льдом и перемешать.

Джелли Бин 1 (Jelly Bean 1)



1 часть Ликер “Анизетт”
1 часть Ежевичное бренди

Положить в низкий стакан кубики льда, соединить ингредиенты.

Можно смешать в шейкере со льдом и процедить в стопку

Джелли Бин 2 (Jelly Bean 2) Коктейли с анисовым вкусом



1 часть Ежевичное бренди
1 часть Самбука “Романа”
1 часть Бренди

Смешать в шейкере со льдом и процедить в стопку.

Джин с тоником (джин-тоник) (Gin & Tonic)



40 мл Джин
Тоник

Наполнить стакан льдом, влить джин, а затем тоник. Добавить ломтик лимона.

Джиноланс (Джин плюс Кэроланс) (Ginolans)



2 части Ирландский сливочный ликер “Кэроланс”
1 часть Джин “Гордонз”

Хорошо перемешать и подать с кубиками льда.

Джолларита (La Jollarita)



45 мл Текила “Хосе Куэрво Традициональ”
15 мл Ликер “Куантро”
15 мл Шамбор

Смешать в шейкере, процедить и подавать.

Джон Коллинз (John Collins)



30 мл Бурбон или другое
виски
15 мл Сахарный сироп
Лимонный сок
Сок половинки
лайма
Содовая вода

Высокий стакан наполнить льдом, влить сок, сироп и виски. Выжать сок из половинки лайма, кожуру не выбрасывать. Долить содовой воды. Украсить оставшейся кожурой.

Родной брат “Тома Коллинза”.

Джордж Буш (George Bush)



45 мл Ирландское виски
“Башмилз”
Имбирное пиво
Кусочек лимонной
кожуры
Колотый лед

Наполнить стакан колотым льдом на три четверти, влить виски. Выжать сок из кожуры лимона и положить ее в коктейль. Долить имбирное пиво.

Тот самый Джордж Буш, покоритель пустынь!

Диззи-Лиззи (Dizzy Lizzy)



45 мл Бурбон
45 мл Херес
чуть-чуть Лимонный сок
Содовая вода

Положить в высокий стакан кубики льда, влить бурбон, херес и лимонный сок. Долить содовую воду.

Дикая роза Ирландии (Wild Irish Rose)



45 мл Ирландское виски
1,5 ч.л. Гранатовый ликер
“Гренадин”
15 мл Лаймовый сок
Содовая вода

Наполнить высокий стакан льдом. Добавить виски, “Гренадин”, лаймовый сок. Хорошо перемешать. Долить содовую воду.

Дингл-грам (Dingle Dram)



45 мл Ирландское виски
15 мл Ликер “Айриш Мист”
чуть-чуть Кофейная содовая вода
Ликер “Крем де какао”
Взбитые сливки

Влить ирландское виски и “Айриш Мист” в охлажденный стакан “хайбол”. Положить несколько кубиков льда. Долить кофейной содовой, осторожно перемешать. Налить “Крем де какао”. Сверху выложить взбитые сливки.

Дробинка (Chip Shot)



20 мл Ирландский сливочный ликер “Девоншир”
20 мл Ликер “Туака”
45 мл Кофе

Соединить в бокале и перемешать.

Для начала (Opening Cocktail)



15 мл Канадское виски
15 мл Сладкий вермут
15 мл Гранатовый ликер “Гренадин”

Смешать все ингредиенты в шейкере с колотым льдом. Процедить в охлажденный коктейльный бокал.

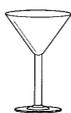
Дождь Малибу (Malibu Rain)



30 мл Водка
45 мл Ананасовый сок
15 мл Ликер “Малибу”
чуть-чуть Апельсиновый сок

Смешать ингредиенты со льдом и подавать с кубиками льда.

Дублинское рукопожатие (Dublin Handshake)



15 мл Ирландский сли-
вочный ликер
“Бейлиз”
15 мл Ирландское виски
20 мл Терновый джин

Смешать в шейкере с
колотым льдом. Про-
цедить в коктейльный
бокал.

Дыня (Melon Ball)



20 мл Ликер “Мидори”
30 мл Водка
120 мл Апельсиновый сок

Соединить все ингре-
диенты в стакане
“коллинз” и переме-
шать.

Елисейские поля (Champs Elysses)



1 часть Гранатовый ликер
“Гренадин”
1 часть Темный ликер
“Крем де какао”
1 часть Оранжевый кюрасао
1 часть Зеленый ликер
“Крем де мант”
1 часть Коньяк

Этот напиток наливают
слоями в указанном
порядке, начиная с
“Гренадина” и закан-
чивая коньяком.

Жало скорпиона (Scorpion's Sting)



40 мл Водка “Абсолют”
перцовая
10 мл Белый ликер “Крем
де мант”

Положить в стакан
несколько кубиков
льда, соединить ин-
гредиенты.

Жареный миндаль (Toasted Almond)



30 мл Кофейный ликер
15 мл Амаретто
30 мл Молоко или сливки

Положить в стакан ку-
бики льда, влить ин-
гредиенты, переме-
шать.

Жар-птица (Firebird)



40 мл	Водка “Абсолют”	Положить в стакан кубики льда, смешать ингредиенты.
120 мл	перцовая Клюквенный сок	

Этот коктейль можно подавать под названием “Клюквенно-перцовый”.

Железный крест (Iron Cross)



1 часть	“Рампл Минц”	В стопку налить слоями: на дно “Рампл Минц”, сверху абрикосовое бренди.
1 часть	Абрикосовое бренди	

Желтая птица (Yellow Bird)



40 мл	Ром “Бакарди”	Смешать в шейкере со льдом. Подавать с кубиками льда.
10 мл	Ликер “Гальяно”	
10 мл	Ликер “Крем де банана”	
60 мл	Ананасовый сок	
60 мл	Апельсиновый сок	

Желтое утро (Yellow Morning)



1 часть	Ликер “Крем де банана”	Налить слоями в указанном порядке. На дно банановый ликер, затем херес, сверху коньяк.
1 часть	Херес “Хиринг”	
1 часть	Коньяк	

Живая вода Боллсбриджа (Ballsbridge Bracer)



45 мл	Ирландское виски	Смешать все ингредиенты с измельченным льдом в шейкере или блендере. Процедить через стрейнер в охлажденный бокал для хереса.
20 мл	Ликер “Айриш Мист”	
90 мл	Апельсиновый сок	
1	Белок яйца (на 2 порции)	

Загар Малибу (Malibu Suntan)



45 мл Ликер “Малибу”
150 мл Холодный чай

Положить в высокий бокал кубики льда, соединить ингредиенты. Выжать несколько капель лимона.

Закам „Бакарду“ (Bacardi Sunset)



40 мл Светлый ром “Бакарди”
90 мл Апельсиновый сок
Свежевыжатый сок лайма

В высоком бокале соединить все компоненты с измельченным льдом. Добавить свежесвыжатый сок одного лайма. Украсить колечком апельсина.

Неплохой способ закончить день.

Закам „Бейлиз“ (Baileys Sunset)



1 часть Ликер “Калуа”
1 часть Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”
1 часть Ликер “Трипл Сек”

Осторожно налить слоями в ликерную рюмку “Калуа”, затем “Бейлиз”, затем “Трипл Сек”. Украсить ломтиком апельсина.

Закам „Калуа“ (Kahlua Sunset)



30 мл Ликер “Калуа”
75 мл Клюквенный сок
90 мл Ананасовый сок

Соединить со льдом в высоком стакане.

Закам „Майерс“ (Myers's Sunset)



40 мл Темный ром “Майерс”
120 мл Ананасовый сок
60 мл Апельсиновый сок
60 мл Клюквенный сок
чуть-чуть Гранатовый ликер “Гренадин”
(по желанию)

Положить в стакан “коллинз” кубики льда, влить ингредиенты, перемешать.

Закап „Столичный“ (Stoli Sunset)



45 мл Водка “Столичная”
лимонная
120 мл Клюквенный сок
30–60 мл Грейпфрутовый сок

Соединить ингредиенты со льдом в высоком стакане.

Заколдованный (Bewitched)



1 часть “Б&Б”
1 часть Водка
1 часть Сливки

Положить в шейкер (или барный стакан) колотый лед, влить ингредиенты, хорошо перемешать, перелить в бокал.

Заморы червячка 1800 (1800 Bite the Berry)



40 мл Текила “Хосе Куэрво 1800”
15 мл Ликер “Трипл Сек”
10 мл Малиновый ликер
75 мл Лимонная смесь “сауэр”
60 мл Клюквенный сок

Смешать все в низком стакане. Украстить ломтиком апельсина.

Засага (Ambush)



30 мл Ирландское виски “Башмиллз”
30 мл Амаретто
150 мл Кофе

Подают горячим в кофейном бокале, при желании сверху можно положить взбитые сливки.

Затмение (Eclipse)



45 мл Ирландское виски “Башмиллз
Блэк Буш”
Сельтерская вода

Положить в высокий бокал кубики льда. Влить ирландское виски. Долить сельтерской воды и перемешать. Украстить долькой апельсина.

Здоровяк Мак-Дауэлл (Ruddy McDowell)



45 мл Ирландское виски
60 мл Томатный сок
1-2 мл Соус “Табаско”
6-8 Кубики льда
Свежемолотый
перец

Соединить все ингредиенты в шейкере и хорошо перемешать. Процедить в высокий стакан, в который положить несколько кусочков льда.

Зеленая ящерица (Green Lizard)



1 часть Зеленый шартрез
1 часть Ром “Бакарди 151”
1 часть Сок лайма

Этот напиток наливают слоями: сначала шартрез, затем ром, сверху сок лайма.

Зеленые тапочки (Green Sneaker)



30 мл Водка
15 мл Ликер “Мидори”
15 мл Ликер “Трипл Сек”
60 мл Апельсиновый сок

Хорошо перемешать со льдом, процедить и подавать.

Зеленый змей из Черной лагуны (Creature from the Black Lagoon)



30 мл “Егермайстер”
30 мл Черная самбука
“Романа”

Смешать со льдом в шейкере и процедить в стопку.

Зеленый дьявол 1 (Green Devil 1)



30 мл Джин
15 мл Зеленый “Крем де мант”
15 мл Лаймовый сок

Смешать в шейкере со льдом и процедить в стопку.

Зеленый дьявол 2 (Green Devil 2)



60 мл	Ирландское виски	Смешать со льдом.
60 мл	Устричный сок	

Дьявол, а не коктейль!..

Зеленый Чили (Green Chili)



1 часть	Персиковый шнапс	Смешать в шейкере со льдом, процедить в стопку.
1 часть	Ликер “Мидори”	
чуть-чуть	Соус “Табаско”	

Зеленый шершень (Green Hornet)



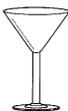
15 мл	Водка	Смешать в шейкере со льдом; подавать со льдом или процедить.
10 мл	Ликер “Мидори”	
15 мл	Лимонная смесь “сауэр”	

Зелье лепреконов (Leprechaun's Libation)



15 мл	Ирландское виски “Башмиллз”	Наполнить блендер толченым льдом. Влить мятный ликер и виски, смешать. Перелить в бокал для вина.
15 мл	Зеленый ликер “Крем де мант”	
105 мл	Толченый лед	

Зианта (Xiantha)



1 часть	Сухой джин “Корк”	Смешать со льдом и процедить в коктейльный бокал.
1 часть	Желтый шартрез	
1 часть	Шерри-бренди	

Золотая лихоражка (Gold Rush)



30 мл
30 мл

“Голдшлягер”
Текила “Куэрво
Голд”

Смешать в шейкере
со льдом и процедить
в стопку.

Золотая мечта (Golden Dream)



30 мл
10 мл
15 мл
15 мл

Ликер “Гальяно”
Ликер “Трипл Сек”
Апельсиновый сок
Сливки

Смешать в шейкере с
измельченным льдом.
Процедить в бокал
для коктейлей.

Этот напиток можно также подавать в высоком бокале с кубиками льда.

Золотая печь (Gold Furnace)



60 мл

Шнапс
“Голдшлягер”
чуть-чуть Соус “Табаско”

Смешать в стопке.

Остренькое, в отличие от предыдущего.

Золотой Акапулько (Acapulco Gold)



40 мл
20 мл
30 мл

Текила “Хосе Куэр-
во Эспециаль”
Ликер
“Гран-Марнье”
Лимонная смесь
“сауэр”

Смешать со льдом в
блендере.

Золотой кагулак (Golden Cadillac)



10 мл Ликер “Гальяно”
30 мл Белый
“Крем де какао”
30 мл Сливки

Быстро смешать в блендере с небольшим количеством льда на малой скорости. Процедить в бокал для шампанского. Вместо сливок можно положить шарик ванильного мороженого.

Золотые деньки (Golden Day)



20 мл Водка
15 мл Ликер “Гальяно”

Подавать в низком стакане с кубиками льда.

Зомби (Zombie)



20 мл Светлый ром
“Бакарди”
10 мл Темный ром
“Бакарди”
30 мл Ананасовый сок
30 мл Апельсиновый сок
30 мл Лимонный или лай-
мовый сок
1 ч.л. Сахарная пудра (по
желанию)
несколь- Ром “Бакарди 151”
ко ка-
пель

Смешать первые два рома и все соки со льдом в шейкере или блендере и вылить в высокий стакан. Укра- сить долькой ананаса и красной вишней. При желании влить сверху чуть-чуть рома “Бакарди 151”, сме- шанного с чайной лож- кой сахарной пудры.

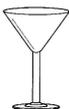
Зона сумерек (Twilight Zone)



45 мл Светлый ром
"Пуэрто Рикан"
15 мл Ром "Майерс"
чуть-чуть Гранатовый ликер
"Гренадин"

Смешать в шейкере со льдом и процедить в стопку.

Зорбатину (Zorbatini)



45 мл Водка "Столичная"
10 мл Узо "Метакса"

Осторожно перемешать со льдом и процедить. Украсить зеленой оливкой.

Зуб змеи (Serpent's Tooth)



30 мл Ирландское виски
60 мл Сладкий вермут
15 мл Кюммель
30 мл Лимонный сок
чуть-чуть Настойка
"Ангостура"

Хорошо перемешать и процедить в бокал для вина.

Игуана (Iguana)



15 мл Текила
20 мл Водка
20 мл Кофейный ликер

Смешать со льдом.

Изумрудный остров (Emerald Isle)



□ стопки Ирландское виски
□ стопки Зеленый ликер
2 ложки "Крем де мант"
Ванильное мороженое
Содовая вода

Смешать первые три ингредиента, добавить содовую воду, осторожно перемешать.

Этот коктейль — зеленый.

Имбирный туман (Ginger Mist)



1 часть Ликер “Айриш Мист”
3 части Имбирное пиво

Соединить ингредиенты в высоком стакане, подать с долькой лимона

Имбирный эль с „Капитаном” (Captain’s Spiced Ginger Ale)



40 мл Ром “Капитан Морган” пикантный
150 мл Имбирное пиво “Сиграмз”

Подавать в высоком стакане с кубиками льда.

Императорский (Imperial)



40 мл Бурбон
40 мл Содовая вода
40 мл Апельсиновый ликер
чуть-чуть Сахарный сироп
1 ложка Дробленый лед

Смешать в шейкере все ингредиенты, кроме содовой. Положить в низкий стакан лед и процедить туда смесь из шейкера. Долить содовой воды.

Индейка (Turkey Shooter)



20 мл Бурбон
10 мл Белый ликер “Крем де мант”

Смешать в шейкере, процедить в коньячный бокал.

Этот напиток называется также “Бурбон Стингер”.

Инсульт (Brain Hemorrhage)



3 части Ирландский сливочный ликер
1 часть Персиковый шнапс
чуть-чуть Гранатовый ликер “Гренадин”

Соединить в стопке.

Интрижка короля (Royal Romance)



2 части	Сухой джин “Корк”	Перемешать со льдом и подавать, не процеживая.
1 часть	Ликер “Гран-Марнье”	
1 часть	Сок тропических фруктов	
чуть-чуть	Сахарный сироп	

Ирландец Сан-Хуан (San Juan Irishman)



1 часть	Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”	Смешать со льдом и подавать, не процеживая.
1 часть	Ром “Пуэрто Рикан”	

Ирландец Чарли (Irish Charlie)



1 часть	Ирландский сливочный ликер	Хорошо смешать в шейкере со льдом и процедить в стопку.
1 часть	Белый ликер “Крем де мант”	

Этот напиток можно сделать слоистым: налить ирландский сливочный крем поверх мятного ликера.

Ирландская весна (Irish Spring)



30 мл	Ирландское виски “Башмилз”	Соединить ингредиенты со льдом в бокале “коллинз” и хорошо перемешать. Украсить апельсиновой долькой и вишнями.
15 мл	Персиковый шнапс	
30 мл	Оранжевый кюрасао	
30 мл	Лимонная смесь “сауэр”	

Ирландская губунка (Irish Shillelagh)



45 мл Ирландское виски
15 мл Терновый джин
15 мл Светлый ром
30 мл Лимонный сок
1 ч.л. Сахарный сироп
Персик, нарезанный кубиками

Смешать все ингредиенты с колотым льдом в шейкере или блендере. Налить в охлажденный низкий стакан. Украсить ягодами малины или вишни.

Ирландская корова (Irish Cow)



45 мл Ирландское виски
240 мл Горячее молоко
1 ч.л. Сахар

Налить молоко в бокал. Добавить сахар и виски. Хорошо перемешать.

Ирландская лягушка (Irish Frog)



20 мл Ликер “Мидори”
20 мл Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”, охлажденный

Это тоже слоистый коктейль. На дно налить “Мидори”, сверху — ирландский ликер.

Ирландская магия (Irish Magic)



30 мл Ирландское виски
10 мл Белый ликер
150 мл “Крем де какао”
Апельсиновый сок

Положить в высокий стакан лед, влить ингредиенты, перемешать.

Ирландская малина (Irish Raspberry)



45 мл Ирландский сливочный ликер “Девоншир”
15 мл Шамбор
1 Лед
стакан

Смешать со льдом в блендере.

Ирландская мечта (Irish Dream)



15 мл Ирландский сли-
вочный ликер
15 мл Ореховый ликер
15 мл Темный ликер
“Крем де какао”
1 ложка Ванильное
мороженое

Тщательно смешать
ингредиенты со льдом
в блендере. Налить в
бокал “коллинз” или
“парфе”. Подавать с
соломинкой.

Ирландская радуга (Irish Rainbow)



45 мл Ирландское виски
3-4 мл Перно
3-4 мл Оранжевый кюрасао
3-4 мл Ликер “Мараскино”
3-4 мл Настойка
“Ангостура”

Все ингредиенты
смешать с колотым
льдом в шейкере или
блендере. Налить в
охлажденный низкий
стакан. Выжать не-
сколько капель сока
из кожуры апельсина
и бросить ее в стакан.

Ирландская содовая с „Айриш Мист” (Irish Mist Soda)



1 часть Ликер “Айриш
Мист”
3 части Содовая вода

Подавать в высоком
стакане со льдом и
кружочком лимона
или лайма.

Ирландские глазки (Irish Eyes)



30 мл Ирландское виски
10 мл Зеленый
“Крем де мант”
60 мл Густые сливки

Хорошо перемешать в
шейкере с измельчен-
ным льдом. Проце-
дить в охлажденный
бокал для коктейлей.
Украсить “пьяными”
вишнями.

Ирландский ангел (Irish Angel)



30 мл	Ирландское виски “Башмиллз”
10 мл	Ликер “Крем де какао”
10 мл	Белый ликер “Крем де мант”
15 мл	Сливки

Смешать со льдом в шейкере или блендере. Процедить в бокал для коктейлей.

Ирландский всадник 1 (Irish Horseman 1)



40 мл	Ирландское виски “Башмиллз”
10 мл	Ликер “Трипл Сек”
15 мл	Лаймовый сок
1-2 мл	Малиновый ликер или шамбор

В бокал для ликера положить толченный лед, влить первые три ингредиента, перемешать. Сверху налить немного малинового ликера.

Ирландский всадник 2 (Irish Horseman 2)



20 мл	Ирландское виски
10 мл	Ликер “Трипл Сек”
90 мл	Лимонная смесь “сауэр”
240 мл	Колотый лед
10 мл	Шамбор

Соединить в шейкере виски, “Трипл Сек” и лимонную смесь с толченым льдом, хорошо перемешать. Налить в высокий стакан. Сверху влить немного шамбора.

Ирландский доллар (Irish Buck)



45 мл	Ирландское виски Имбирный эль
-------	----------------------------------

Положить в охлажденный высокий стакан колотый лед, влить виски. Сбрызнуть соком лимонной корочки и положить ее в стакан. Сверху долить имбирным пивом.

Ирландский килм (Irish Kilt)



30 мл	Ирландское виски	Смешать все ингредиенты с толченым льдом в шейкере или блендере, процедить в охлажденный высокий стакан.
30 мл	Скотч	
30 мл	Лимонный сок	
45 мл	Сахарный сироп	
3-4 мл	Горькая апельсиновая настойка	

Ирландский князь (Irish Prince)



40 мл	Ирландское виски “Башмиллз”	Соединить в низком стакане. Добавить кубики льда и осторожно перемешать. Положить кусочек кожуры лимона.
90 мл	Тоник	

Ирландский ковбой (Irish Cowboy)



1 часть	Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”	Смешать со льдом в шейкере или в барном стакане.
1 часть	Бурбон	

Ирландский мокко прохладительный (Irish Mocha Cooler)



60 мл	Ирландское виски “Башмиллз”	Положить в высокий стакан кубики льда, влить виски и ликер. Добавить охлажденный кофе. Сверху положить взбитые сливки.
30 мл	Темный ликер “Крем де какао”	
	Охлажденный кофе	
	Взбитые сливки	

Ирландский мороз (Irish Frost Shooter)



1 стопка Ирландский
сливочный ликер
“Бейлиз”
чуть-чуть Кокосовый крем
“Коко Лопес”
чуть-чуть Смесь молока
и сливок

Смешать в шейкере и
процедить. Посыпать
корицей.

Ирландский леденец (Irish Candy)



90 мл Ирландский
сливочный ликер
“Бейлиз”
40 мл Шоколадно-
малиновый ликер
30 мл Белый ликер
“Крем де какао”

Положить в стакан лед,
вливать ингредиенты. Пе-
ремешать и подавать.

Ирландский наркотик 1 (Irish Quaalude 1)



15 мл Водка
15 мл Ирландский
сливочный ликер
15 мл Кофейный ликер
15 мл Ореховый ликер

Перемешать в шейке-
ре со льдом и проце-
дить в стопку.

Ирландский наркотик 2 (Irish Quaalude 2)



15 мл Ирландский
сливочный ликер
“Бейлиз”
15 мл Водка “Абсолют”
15 мл Ликер
“Франжелико”
15 мл Белый ликер
“Крем де какао”

Перемешать в шейке-
ре со льдом и проце-
дить в стопку.

Ирландский ночной колпак (Irish Night Cap)



45 мл Ирландское виски
"Башмилз"
120 мл Горячее молоко
1 ч.л. Сахар

Налить в бокал молоко, добавить сахар и виски. Хорошо перемешать.

Родной брат "Ирландской коровы".

Ирландский поцелуй (Irish Kiss)



20 мл Ирландское виски
15 мл Персиковый шнапс
120 мл Имбирный эль
60 мл Апельсиновый сок

Наполнить стакан "коллинз" кубиками льда, влить ингредиенты и перемешать. Украсить кружочком лайма.

Ирландский поцелуй настоящий (Bushmills O'thentic Irish Kiss)



45 мл Ирландское виски
"Башмилз"
30 мл Персиковый шнапс
60 мл Апельсиновый сок
150 мл Имбирный эль

Соединить ингредиенты в стакане "хайбол" и украсить ломтиком лайма.

Ирландский поцелуй с „Айриш Мист“ (Irish Mist Kiss)



1 часть Ликер
"Айриш Мист"
чуть-чуть Голубой кюрасао
чуть-чуть Содовая вода

Подавать в высоком стакане со льдом.

Ирландский мятный поцелуй (Baileys Mint Kiss)



30 мл Ирландский сливочный ликер "Бейлиз"
90 мл Кофе
15 мл Шнапс "Рампл Минц"
15 мл Мятный шнапс "Пепперминт"

Соединить ингредиенты, сверху положить взбитые сливки..

Этот коктейль можно подавать в бокале "маргарита".

Ирландский прохладительный (Irish Cooler)



40 мл
180 мл

Ирландское виски
Содовая вода

Положить в высокий стакан несколько кубиков льда, влить виски. Сверху влить соду и перемешать. Украсить спиралью из лимонной кожуры.

Ирландский прохладительный с виски (Irish Whiskey Cooler)



1 джиггер
0,5 л
1 мл

Ирландское виски
Содовая вода
Настойка
“Ангостура”

Перемешать все ингредиенты со льдом в высоком стакане. Украсить лимоном.

Ирландский рыцарь (Irish Knight)



60 мл
2 мл
2 мл

Ирландское виски
“Башмиллз”
Сухой вермут
“Нуалли Прат”
Бенедиктин

Положить в низкий стакан лед, влить ингредиенты. Сбрызнуть соком апельсиновой корки.

Ирландский серфер (Irish Surfer)



40 мл
90 мл

Ликер
“Айриш Мист”
Апельсиновый сок
Сахар
Содовая вода

Смешать в шейкере ликер, сок и сахар, налить в высокий стакан и долить содовую воду.

Ирландский скотч (Scotch Irish)



1 часть
1 часть

Ирландский сливочный ликер
“Бейлиз”
Скотч “Джей энд Би”

Смешать в шейкере и подавать с кубиками льда.

Ирландский чай (Bushmills Tea)



45 мл Ирландское виски
"Башмиллз"
180 мл Охлажденный чай

Положить в высокий стакан кубики льда, соединить ингредиенты. Сбрызнуть соком цедры лимона.

Ирландский физ (Irish Fizz)



75 мл Ирландское виски
1,5 ч.л. Лимонный сок
1 ч.л. Ликер "Трипл Сек"
0,5 ч.л. Сахар
Содовая вода

Смешать со льдом все ингредиенты, кроме содовой, в шейкере и хорошо перемешать. Процедить в высокий стакан. Добавить лед кубиками и содовую.

Ирландский флаг (Irish Flag)



1 часть Зеленый ликер
"Крем де мант"
1 часть Ирландский сли-
вочный ликер
1 часть Ликер
"Гран-Марнье"

Налить слоями в указанном порядке, сначала зеленый мятный ликер, потом белый ирландский ликер, сверху красный "Гран-Марнье".

Более подробно о слоистых коктейлях рассказывается в главе 19.

Ирландское возмездие (Irish Penance)



1 часть Ирландский сли-
вочный ликер
"Кэроланс"
1 часть Ликер "Куантро"

Осторожно перемешать и подать с кубиками льда.

Ирландское жало (Irish Sting)



45 мл Ирландское виски
“Башмилз”
10 мл Белый ликер “Крем
де мант”

Смешать в шейкере.
Подавать неразбав-
ленным или с куби-
ками льда.

Ирландское кружево (Irish Lace)



1 стопка Ликер
“Айриш Мист”
2 капли Кокосовый крем
“Коко Лопес”
2 капли Молоко и сливки
3 капли Ананасовый сок
2 ложки Лед

Смешать в блендере и
подавать в бокале
“маргарита”. Укра-
сить ломтиком апель-
сина.

Ирландское наслаждение (Irish Delight)



40 мл Ирландское виски
45 мл Густые сливки

Наполнить стакан ку-
биками льда, влить
ингредиенты, пере-
мешать.

Ирландское торжество (Irish Celebration)



40 мл Ирландское виски
“Башмилз”
10 мл Зеленый ликер
“Крем де мант”
чуть-чуть Шампанское

Смешать в шейкере
виски и ликер со
льдом и процедить.
Сверху влить шам-
панское.

Ирландское яблоко (Irish Apple)



2 части Ирландский сли-
вочный ликер
“Кэроланс”
1 часть Яблочное бренди
“Эпплджек”

Хорошо перемешать
со льдом.

Ирландско-канадская сангрия (Irish-Kanadian Sangaree)



2 ч.л. Ликер
“Айриш Мист”
40 мл Канадское виски
1 ч.л. Апельсиновый сок
1 ч.л. Лимонный сок

Соединить ингредиенты в стакане и хорошо перемешать. Добавить лед и посыпать толченым мускатным орехом.

Ирландско-канадский (Irish Kanadian)



15 мл Ликер
“Айриш Мист”
45 мл Канадское виски

Барный стакан наполовину наполнить льдом и влить оба ингредиента. Хорошо перемешать. Процедить в бокал для коктейлей.

Ирландско-русский (Irish Russian)



1 часть Ирландский сливочный ликер
“Кэроланс”
1 часть Водка

Хорошо перемешать со льдом.

Ирландский чай (Island Tea)



45 мл Водка
30 мл Гранатовый ликер
“Гренадин”
1 ч.л. Лимонный сок

Соединить ингредиенты со льдом и перемешать в шейкере. Положить в низкий стакан кубики льда, процедить напиток, украсить веточкой мяты.

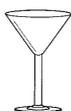
Испанский город (Spanish Town Cocktail)



60 мл Ром “Барбанкур”
1 ч.л. Ликер “Трипл Сек”

Смешать ингредиенты и подавать в коктейльном бокале неразбавленным или со льдом.

Испанский мох (Spanish Moss)



15 мл
20 мл
15 мл

Текила “Йеррадура”
Ликер “Калуа”
Зеленый ликер
“Крем де мант”

Смешать ингредиенты в шейкере со льдом и процедить или подавать со льдом.

Искры (Sparks)



30 мл
90 мл

Водка “Абсолют”
перцовая
Шампанское

Соединить в фужере для шампанского.

Итальянско-русский (Italian Russian)



15 мл
30 мл

Самбука
Водка

Положить в низкий стакан кубики льда, влить ингредиенты. Хорошо перемешать. Выжать сок из апельсиновой корочки и положить ее в стакан.

Кавалер (Cavalier)



45 мл
15 мл
45 мл
15 мл

Текила “Сауза”
Ликер “Гальяно”
Апельсиновый сок
Сливки

Смешать в блендере с колотым льдом, процедить в коктейльный бокал.

„Калуа“ со сливками (Kahlua & Cream)



60 мл
30 мл

Ликер “Калуа”
Сливки или молоко

Соединить в высоком стакане и перемешать.

Камера сгорания (Afterburner)



1 часть Шнапс
“Рампл Минц”
1 часть Ликер “Тиа-Мариа”

Соединить ингредиенты в стопке.

Камикадзе (Kamikazi)



30 мл Водка
15 мл Ликер “Куантро”
10 мл Сок лайма

Хорошо перемешать со льдом в шейкере и процедить в стопку.

Камикадзе лимонный (Citron Kamikaze)



20 мл Водка “Абсолют”
лимонная
20 мл Ликер “Трипл Сек”
Лаймовый сок

Соединить ингредиенты в шейкере со льдом, хорошо перемешать и процедить в бокал. Подавать неразбавленным или со льдом. Украсить кожурой лайма.

Камикадзе с шамбором (Chambord Kamikazi)



30 мл Водка
15 мл Шамбор
10 мл Ликер “Трипл Сек”
10 мл Лаймовый сок

Смешать в шейкере со льдом и процедить в стопку.

По вкусу напоминает “Пурпурный гудок”.

Камикадзе синий (Blue Kamikazi Blocker)



30 мл Водка “Абсолют”
10 мл Лаймовый сок
10 мл Голубой кюрасао
“Хирам Уокер”

Смешать ингредиенты в шейкере со льдом и процедить в стопку.

Камино Реал (Camino Real)



45 мл Текила “Репосадо”
15 мл Банановый ликер
30 мл Апельсиновый сок
чуть-чуть Лимонный сок
чуть-чуть Кокосовое молоко

Смешать в шейкере или блендере. Укра-
сить ломтиком лимо-
на.

Кампари с содовой/Campari & Soda



60 мл Кампари
Содовая вода

В стакан “коллинз”
вливать кампари, сверху
долить содовой.
Сбрызнуть соком
цедры лимона.

Канкан (Can-Can)



1 джиггер Текила
0,5 французский вермут
2 джиггера Грейпфрутовый сок
2 джиггера
1 ч.л. Сахар

Хорошо смешать со
льдом, сбрызнуть со-
ком апельсиновой
цедры.

„Канадский клуб” с содовой (CC & Soda)



50 мл Виски
“Канадиан клуб”
90 мл Содовая вода

Подавать в бокале
“коллинз” со льдом.

Любимый напиток канадцев.

Каперанг (Commodore)



1 часть Бурбон
1 часть Ликер
“Крем де какао”
1 часть Подслащенный лимонный сок
1-2 мл Гранатовый ликер
“Гренадин”

Смешать в шейкере со льдом, подавать с кубиками льда.

„Капитан“ с апельсиновым соком (Captain & OJ)



40 мл Ром “Капитан Морган” пикантный
150 мл Апельсиновый сок

Соединить в высоком стакане со льдом.

„Капитан“ с колой (Captain & Cola)



45 мл Ром “Капитан Морган” пикантный
90 мл Кола

Перемешать со льдом в высоком стакане.

Капля лимона 1 (Lemon Drop 1)



60 мл Водка “Абсолют”
лимонная
30 мл Лимонный сок
Сахар

Смешать в шейкере. Сделать сахарный “иней” по краю коктейльного бокала, налить коктейль, добавить несколько капель сока лимона.

Капля лимона 2 (Lemon Drop 2)



45 мл Водка “Абсолют”
лимонная
15 мл “Севен-Ап”
15 мл Лимонный сок

Сделать “иней” по краю стопки, влить ингредиенты.

Капля лимона 1800 (1800 Lemon Drop)



40 мл	Текила “Хосе Куэрво 1800”
15 мл	Ликер “Трипл Сек”
30 мл	Лимонная смесь “сауэр”
30 мл	Лимонно-лаймовая вода
1 мл	Свежевыжатый сок лимона

Смешать первые четыре ингредиента в низком стакане и перемешать. Сверху осторожно влить лимонный сок. Украсить долькой лимона.

Капучино с ромом (Puerto Rican Rum Cappuccino)



45 мл	Темный ром “Пуэрто Рикан”
1 ч.л.	Сахар Горячий кофе Горячее молоко Молотая корица Взбитые сливки

Соединить в бокале ром и сахар. Добавить равные части кофе и молока. Сверху выложить взбитые сливки и посыпать корицей.

Карибский круиз (Caribbean Cruise Shooter)



1 часть	Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”
1 часть	Кофейный ликер “Калуа”
1 часть	Ликер “Коко Райб”

Смешать в шейкере со льдом и процедить в стопку.

Карибский кузнечик (Caribbean Grasshopper)



45 мл	Кокосовый крем “Коко Лопес”
30 мл	Белый ликер “Крем де какао”
15 мл	Зеленый ликер “Крем де мант”

Соединить ингредиенты. Подавать со льдом или неразбавленным.

Карибская рагость (Caribbean Joy)



40 мл Ром
"Кастилло Силвер"
30 мл Ананасовый сок
20 мл Лимонный сок

Смешать в шейкере и подавать со льдом.

Карнавал прохладительный (Carnival Cooler)



20 мл Лаймовый сок
60 мл Белый ром
"Фернандес 19"
чуть-чуть Настойка
"Ангостура"
Содовая вода

В стакан "коллинз" положить лед, влить первые три ингредиента и перемешать. Долить содовую воду.

Каскет (Brass Knuckle)



30 мл Бурбон
15 мл Ликер "Трипл Сек"
60 мл Сладкий
лимонный сок

Смешать ингредиенты со льдом в шейкере и подавать в стакане "хайбол" со льдом.

Каска (Hard Hat)



40 мл Ром
"Бакарди Сильвер"
40 мл Свежевыжатый сок
лайма
1 ч.л. Сахар
10 мл Гранатовый ликер
"Гренадин"
Содовая вода

В шейкере соединить со льдом все ингредиенты, кроме содовой, перемешать и процедить. Долить содовой.

„Катюша“ (Katyusha Rocket)



30 мл Водка
15 мл Кофейный ликер
чуть-чуть Сливки
30 мл Ананасовый сок

Соединить со льдом, перемешать в шейкере, процедить и подавать.

Кейн-коггер 1 (Cape Codder 1)



40 мл Водка
120 мл Клюквенный сок
чуть-чуть Лаймовый сок

Положить в бокал кубики льда, соединить ингредиенты.

Кейн-коггер 2 (Cape Codder 2)



45 мл Водка
120 мл Клюквенный сок
Содовая вода

В высокий бокал положить кубики льда, влить водку и клюквенный сок. Долить содовой. Украсить кусочком лимона.

Кельтский буйвол (Celtic Bull)



45 мл Ирландское виски
60 мл Говяжий бульон или консоме
60 мл Томатный сок
чуть-чуть Соус “Вустершир”
чуть-чуть Соус “Табаско”
по вкусу Свежемолотый перец

Смешать все ингредиенты с колотым льдом в шейкере или блендере. Налить в охлажденный стакан “хайбол”.

Это вариант “Кровавого буйвола”, который, в свою очередь, представляет собой разновидность “Кровавой Мери”.

Кентукку (Kentucky Cocktail)



1 часть Бурбон
1 часть Ананасовый сок

Смешать в шейкере со льдом, подавать со льдом или процедить.

Керри прохладительный (Kerry Cooler)



60 мл Ирландское виски
45 мл Херес
1,25 ст.л. Ликер
“Крем де алмонд”
1,25 ст.л. Лимонный сок
Содовая вода

Соединить все ингредиенты, кроме содовой, в шейкере со льдом и хорошо перемешать. В стакан положить лед и процедить туда напиток. Добавить содовую. Украсить половиной кружка лимона.

Кинсейл прохладительный (Kinsale Cooler)



45 мл Ирландское виски
30 мл Ликер
“Айриш Мист”
30 мл Лимонный сок
Содовая вода
Имбирный эль

Смешать первые три ингредиента с измельченным льдом в шейкере или блендере. Налить в охлажденный стакан “коллинз”. Долить равным количеством содовой и пива. Осторожно перемешать. Сбрызнуть соком лимонной корочки и положить ее в коктейль.

Кир (Кир-Рояль) (Kir (Kir Royale))



90 мл Шампанское
чуть-чуть Ликер
“Крем де кассис”

Наполнить бокал шампанским и добавить немного ликера “Крем де кассис”.

Кисло-сладкий (Sweet Tart)



30 мл Водка “Абсолют”
10 мл Шамбор
10 мл Лаймовый сок
10 мл Ананасовый сок

Смешать в шейкере со льдом и процедить в стопку.

Китайская пытка (Chinese Torture)



1 часть Имбирный ликер
“Кантон Деликат”
1 часть Ром “Бакарди 151”

Смешать со льдом и процедить через стрейнер в стопку.

Китайский пляж (China Beach)



20 мл Имбирный ликер
“Кантон Деликат”
30 мл Клюквенный сок
чуть-чуть Водка

Смешать в шейкере со льдом и подавать, не процеживая.

Кларидж (Claridge)



15 мл Сухой джин “Корк”
15 мл Сухой вермут
15 мл Ликер “Куантро”
15 мл Абрикосовое бренди

Смешать со льдом, подавать со льдом или процедить.

Клюквенно-малиновый (Cran Razz)



60 мл	Текила “Ту Фингерз”	Смешать все ингредиенты в шейкере. Подавать со льдом.
60 мл	Клюквенный сок	
30 мл	Малиновый ликер	

Клюквенно-перцовый (Cranpepper)



40 мл	Водка “Абсолют” перцовая Клюквенный сок	Положить в высокий бокал кубики льда, налить водку. Долить клюквенный сок.
-------	---	--

Эти же ингредиенты образуют коктейль “Жар-птица” (Firebird).

Клюквенно-ромовый ураган (Cran-Rum Twister)



60 мл	Светлый ром	В высокий стакан положить лед, влить ром и клюквенный сок. Долить лимонно-лаймовая вода и украсить лимонной долькой.
90 мл	“Пуэрто Рикан” Клюквенный сок	
	Лимонно-лаймовая вода	

Клюквенный (Cranberry Cocktail)



60 мл	Водка “Финляндия” клюквенная	Подавать со льдом; можно добавить немного содовой воды.
-------	---------------------------------	---

Ковбой (Cow Puncher)



1 часть	Светлый или темный ром “Бакарди”	Высокий стакан наполовину заполнить льдом. Влить ром и ликер. Долить молоко.
1 часть	Белый ликер “Крем де какао”	
	Молоко	

Кокко-Локко (Безумный кокос) (Coco Loco (Crazy Coconut))



45 мл	Текила “Йеррадура”	Смешать в блендере, украсить ломтиком ананаса.
90 мл	Ананасовый сок	
60 мл	Кокосовый крем “Коко Лопес”	

Кокколу (Cocolou)



1 часть	Ирландский сливочный ликер “Кэроланс”	Хорошо перемешать со льдом.
1 часть	Ликер “Крем де какао”	

Что интересно — в этом коктейле, несмотря на название, нет никакого кокоса.

Коккомистико (Cocomistico)



15 мл	Текила “Хосе Куэрво Мистико”	Смешать ингредиенты и процедить через стрейнер в низкий стакан “тумблер”.
15 мл	Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”	
15 мл	Шоколадный ликер “Годива”	
30 мл	Смесь молока и сливок	

Коккомоушн (Cocomotion)



120 мл	Кокосовый крем “Коко Лопес”	Смешать в блендере и подавать с бокале “маргарита”.
60 мл	Лаймовый сок	
45 мл	Темный ром “Пуэрто Рикан”	
1,5 стакана	Лед	

Коктейль „Виноградный сок“ (Grape Crush)



30 мл Водка
30 мл Ликер из черной
малины
60 мл Лимонная смесь
“сауэр”
30 мл “Севен-Ап”

Подавать с кубиками
льда в высоком бока-
ле. Украсить апельси-
новой долькой или
вишенкой.

Коктейль-джин (Gin Cocktail)



1 часть Джин
2 части “Дюбонне”

Положить лед, влить
ингредиенты, переме-
шать. Сбрызнуть со-
ком лимонной цедры.

Коктейль-Кассис (Cassis Cocktail)



30 мл Бурбон
15 мл Сухой вермут
1 ч.л. Ликер
“Крем де кассис”

Смешать в шейкере с
колотым льдом. Про-
цедить через стрейнер
в охлажденный кок-
тейльный бокал.

Коктейль с „Дюбонне“ (Dubonnet Cocktail)



45 мл “Дюбонне”
15 мл Джин
чуть-чуть Настойка
“Ангостура”

Положить в стакан
“тумблер” кубики
льда, влить Ingredi-
енты, сбрызнуть со-
ком лимонной цедры.

Коктейль с устрицей (Oyster Shooter)



30 мл Водка
Сырая устрица
1 ч.л. Коктейльная смесь

Положить в стакан
устрицу и заправку,
залить водкой, пере-
мешать. Выжать не-
много сока из лимона.

Можно рискнуть и добавить немного хрена.

Колага имбирная (Ginger Colada)



45 мл Кокосовый крем
"Коко Лопес"
30 мл Имбирный ликер
"Кантон Деликат"
15 мл Ром

Смешать со льдом в
блендере.

Колага итальянская (Italian Colada)



10 мл Кокосовый крем
"Коко Лопес"
45 мл Белый ром
"Пуэрто Рикан"
10 мл Амаретто
20 мл Сладкие сливки
60 мл Ананасовый сок

Смешать в блендере с
колотым льдом.

Колага с „Калуа“ (Kahlua Colada)



30 мл Кокосовый крем
"Коко Лопес"
60 мл Ананасовый сок
30 мл Ликер "Калуа"
15 мл Ром
1 стакан Лед

Смешать в блендере
со льдом, подавать в
бокале "маргарита".

Колага с „Капитаном“ (Captain's Colada)



40 мл Ром "Капитан
Морган" пикантный
30 мл Кокосовый ликер
90 мл Ананасовый сок
(несладкий)
0,5 Колотый лед
стакана

Смешать в блендере,
украсить ананасом.

Колада французская (French Colada)



45 мл Белый ром
“Пуэрто Рикан”
20 мл Коньяк
1 ложка Колотый лед
20 мл Сладкие сливки
20 мл Кокосовый крем
“Коко Лопес”
45 мл Ананасовый сок
чуть-чуть Ликер
“Крем де кассис”

Смешать в блендере со льдом.

Коламбус (Columbus Cocktail)



45 мл Ром
“Пуэрто Рикан Голд”
20 мл Абрикосовое бренди
Сок половинки лайма

Смешать в шейкере или блендере с измельченным льдом.

Коллизей прохладительный (Colosseum Cooler)



30 мл Самбука “Романа”
90 мл Клюквенный сок
Содовая вода

В высоком стакане соединить самбуку и клюквенный сок. Долить воду и украсить половинкой кружочка лайма.

Коллинз по-ирландски (Irish Collins)



60 мл Ирландское виски
1 ч.л. Сахарная пудра
Сок маленького лимона
Содовая вода

Наполнить высокий стакан льдом, смешать в нем первые три ингредиента. Долить содовую и перемешать.

Вариант коктейлей “Том Коллинз” и “Коллинз с виски”.

„Коллинз“ с Виски (Whiskey Collins)



40 мл Виски
Сок одного лимона
1 ч.л. Сахар
Содовая вода

Смешать в шейкере первые три ингредиента со льдом и процедить в высокий стакан; туда же положить кубики льда. Долить содовую и перемешать. Украсить вишенкой или долькой апельсина.

Колорагский бульдог (Colorado Bulldog)



45 мл Кофейный ликер
120 мл Сливки
чуть-чуть Кола

Положить в стакан лед, влить ликер и сливки. Добавить немного колы, быстро перемешать.

Говорят, у этого коктейля есть еще одно название, но оно неприличное.

Кольцо Кэрри (Ring of Kerry)



45 мл Ирландское виски
30 мл Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”
15 мл Ликер “Калуа” или “Крем де какао”
Тертый шоколад

Смешать все ингредиенты, кроме шоколада, с колотым льдом (в шейкере или блендере). Процедить в охлажденный стакан, посыпать тертым шоколадом.



Коляска (Sidecar)



15 мл Ликер “Куантро”
0,5 ч.л. Свежевыжатый сок лимона
30 мл Бренди
3-4 Кубики льда

Соединить все ингредиенты в шейкере и как следует перемешать. Процедить в охлажденный коктейльный бокал.

История происхождения этого напитка такова: один офицер приезжал в бар за рулем мотоцикла с коляской, а обратно уезжал в коляске, потому что пил этот коктейль.

Коляска гаванская (Havana Sidcar)



45 мл Ром “Пуэрто Рикан
Голден”
20 мл Лимонный сок
20 мл Ликер “Трипл Сек”

Смешать со льдом и
подавать, не проце-
живая.

Вариант классической “Коляски”.

Комфорт (Cork Comfort)



45 мл Ирландское виски
20 мл Сладкий вермут
3-4 мл Настойка
“Ангостура”
3-4 мл Ликер “Сазерн
Комфорт”

Смешать со льдом в
шейкере или блендере.
Подавать в охлажден-
ном низком стакане.

Континенталь (Continental)



30 мл Светлый ром
“Бакарди”
10 мл Зеленый ликер
“Крем де мант”
20 мл Лаймовый сок
0,5 ч.л. Сахар (по желанию)

Смешать со льдом в
блендере.

Конфетка (Candy Ass)



30 мл Шамбор
30 мл Ликер “Моцарт”

Смешать в шейкере со
льдом и процедить че-
рез стрейнер в стопку.

Кончита (Conchita)



40 мл Текила
15 мл Лимонный сок
180 мл Грейпфрутовый сок

В охлажденный высо-
кий стакан влить теки-
лу и лимонный сок.
Добавить грейпфруто-
вый сок и перемешать.

Коричневый котелок (Brown Derby)



49 мл Темный ром
15 мл “Пуэрто Рикан”
5 мл Лаймовый сок
Кленовый сироп

Смешать в шейкере со льдом. Процедить или подавать со льдом.

Королевская улыбка (Royal Smile)



2 части Сухой джин “Корк”
1 часть Кальвадос
2-3 мл Сахарный сироп
2-3 мл Лимонный сок

Хорошо смешать в шейкере со льдом и процедить в коктейльный бокал.

Этот коктейль можно подавать с кубиками льда.

Королевский плащ (Royal Cape)



50 мл Виски
“Краун Ройал”
30 мл Клюквенный сок
15 мл Сок лайма

Положить в стакан несколько кубиков льда, влить ингредиенты.

Король Альфонс (King Alphonse)



1 часть Темный ликер
“Крем де какао”
1 часть Сливки

Налить ликер, а сверху — сливки.

Добавьте сюда херес, и получится коктейль “Ангельская птичка”.

Космокадзе (Cosmo Kazi)



4 части Водка
1 часть Ликер “Трипл Сек”
1-2 мл Лаймовый сок
чуть-чуть Клюквенный сок

Смешать ингредиенты и подавать с кубиками льда.

Один из вариантов “Камикадзе”.

Костыль (Spike)



45 мл Текила
120 мл “Хосе Куэрво Голд”
Грейпфрутовый сок

Соединить ингредиенты в высоком стакане.

Котельщик (Boilermaker)



40 мл Ирландское виски
100 мл Пиво

Виски подают в стопке, отдельно — пиво в бокале, чтобы запивать виски.

Кофе интернациональный (International Coffee)



15 мл Ирландский сливочный ликер
“Девоншир”
15 мл Шамбор
150 мл Кофе

Ирландский крем и шамбор влить в чашку горячего кофе.

Один из многочисленных вариантов интернационального кофе.

Кофе по-ирландски (Irish Coffee)



40 мл Ирландское виски
Горячий кофе
Сахар
Сливки

Положить в согретую чашку или бокал серебряную ложку, влить виски, добавить кофе. Положить сливки и сахар по вкусу и перемешать.

Кофе по-ирландски с „Бейлиз“ (Baileys Irish Coffee)



1 часть Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”
0,5 части Ирландское виски
4 части Свежесваренный кофе
1 ст.л. Взбитые сливки

Сварить кофе, соединить с ликером и виски. Сверху положить взбитые с сахаром сливки.

Кофе „Ирландское лето“ (Irish Summer Coffee)



30 мл
10 мл
120 мл

Ирландское виски
Ирландский сли-
вочный ликер
Охлажденный кофе
Взбитые сливки

Виски, ликер и кофе
перемешать со льдом и
процедить в бокал.
При желании сверху
положить взбитые
сливки.

Кофейно-сливочный прохладительный (Coffee Cream Cooler)



40 мл

Светлый или тем-
ный ром “Бакарди”
Холодный кофе
Сливки

Высокий бокал напо-
ловину наполнить
льдом, влить ром.
Добавить по вкусу
холодный кофе и
сливки.

Кофейный прохладительный (Cafe Cooler)



15 мл
150 мл
15 мл

Самбука “Романа”
Кофе
Молоко и сливки
Жженный сахар

В бокал положить
лед, влить охлажден-
ный кофе. Добавить
самбуку и смесь мо-
лока со сливками. До-
бавить жженный сахар
по вкусу.

Крантини (Crantini)



60 мл

Водка “Бакарди”
лимонная
чуть-чуть Клюквенный сок
чуть-чуть Очень сухой вермут
“Мартини и Росси”

Смешать в шейкере и
подавать. Украсить
ягодами клюквы и
сбрызнуть соком цед-
ры лимона.

Этот коктейль придумали в баре “У мистера Баббингтона” в Нью-Йорке.

Краску лета (Dewars Summer Splash)



1 часть Скотч “Дьюарз”
3 части Имбирный эль
чуть-чуть Лаймовый сок

Положить в высокий бокал кубики льда, влить ингредиенты. Украсить половинкой кружочка лайма.

Красная губная помада (Morgan's Red Rouge)



30 мл Ром “Капитан Морган” пикантный
15 мл Черничное бренди
60 мл Ананасовый сок
15 мл Лимонный сок

Смешать со льдом и подавать со льдом.

Красный дьявол (Red Devil)



60 мл Ирландское виски
45 мл Устричный сок
45 мл Томатный сок
1 ч.л. Сок лайма
чуть-чуть Соус “Вустершир”
шепотка Перец черный молотый

Соединить все ингредиенты со льдом и осторожно перемешать. Процедить через стрейнер и подавать неразбавленным.

Крем-сода с „Капитаном“ (Captain's Cream Soda)



40 мл Ром “Капитан Морган” пикантный
130 мл Лимонно-лаймовая содовая вода

В стакане “коллинз” соединить ингредиенты со льдом. Сбрызнуть соком цедры лимона или лайма.

Креолка (Creole)



50 мл	Белый ром “Пуэрто Рикан”	Все ингредиенты смешать со льдом; добавить пару чайных ложек лимонного сока, соли, перца и соусов — по вкусу.
2 ч.л.	Лимонный сок	
100 мл	Говяжий бульон	
по вкусу	Перец	
по вкусу	Соль	
по вкусу	Соус “Табаско”	
по вкусу	Соус “Вустершир”	

Крестная мать (Godmother)



30 мл	Водка	Положить в низкий стакан несколько кусочков льда, влить ингредиенты.
10 мл	Амаретто	

Женщина, которой нельзя отказать.

Крестный отец (Godfather)



45 мл	Скотч	Положить в низкий стакан несколько кусочков льда, влить ингредиенты.
15 мл	Амаретто	

Напиток, от которого нельзя отказаться.

Кречма (Kretchma)



30 мл	Водка	Смешать все ингредиенты с колотым льдом в шейкере или блендере. Процедить в охлажденный стакан.
30 мл	Ликер “Крем де какао”	
15 мл	Лимонный сок	
15 мл	Гранатовый ликер “Гренадин”	
	“Гренадин”	

Крукет (Cricket)



20 мл	Светлый ром “Бакарди”
10 мл	Белый ликер “Крем де какао”
10 мл	Зеленый ликер “Крем де мант”
30 мл	Сливки

Смешать ингредиенты со льдом в блендере.

Крипл-Крук (Cripple Creek)



15 мл	Светлый ром “Бакарди”
10 мл	Бурбон “Бенчмарк”
30 мл	Апельсиновый сок
15 мл	Ликер “Гальяно”

Смешать в шейкере первые три ингредиента и через стрейнер налить в высокий стакан. Сверху налить ликер “Гальяно”.

Кровавая Молли (Bloody Molly)



45 мл	Ирландское виски “Джеймсон”
90 мл	Томатный сок (с солью и перцем)
	чуть-чуть Лимонный сок

Положить в высокий стакан кубики льда, влить ингредиенты, перемешать. Положить веточку сельдерея.

Ирландское виски и томатный сок? Не знаю, не знаю...

Кровавая Мэри (Bloody Mary)



40 мл	Водка
75 мл	Томатный сок
1 мл	Соус “Вустершир”
1 мл	Соус “Табаско”
чуть-чуть	Соль и перец

Положить в высокий стакан кубики льда, влить водку. Долить томатным соком. Добавить соус “Вустершир” и “Табаско”. Перемешать и украсить веточкой сельдерея. Для тех, кто любит остренькое, положите побольше “Табаско”.

Лучшее средство для лечения похмельного синдрома, вызванного передозировкой коктейлей.

Кровавый бык (Bloody Bull)



40 мл Водка
75 мл Томатный сок
45 мл Говяжий бульон
1-2 ч.л. Лимонный сок
по вкусу Соус “Вустершир”
по вкусу Соус “Табаско”
по вкусу Перец

Смешать ингредиенты в шейкере со льдом. Процедить в высокий кофейный бокал.

Кровавый Цезарь (Bloody Caesar)



40 мл Водка
75 мл Устрично-томатный сок
по вкусу Соус “Вустершир”
по вкусу Соус “Табаско”
по вкусу Соль и перец

Налить водку в высокий стакан со льдом, влить сок. Добавить соус “Табаско” и “Вустершир”, перец и соль. Украсить веточкой сельдерея или кружочком лайма.

Популярный напиток в Канаде.

Кузнечик (Grasshopper)



15 мл Зеленый ликер “Крем де мант”
15 мл Белый ликер “Крем де какао”
15 мл Сливки

Все ингредиенты смешать в блендере до получения однородной массы. Подавать в бокале “маргарита”.

„Куэрво“ наизнанку (Cuervo Side-Out)



45 мл Текила “Хосе Куэрво Голд”
30 мл Ликер “Трипл Сек”
60 мл Клюквенный сок
45 мл Сок лайма

Смешать в блендере.

„Куэрво“ Тропикаль (Cuervo Tropical)



45 мл Текила
“Хосе Куэрво Голд”
90 мл Апельсиновый сок
1 ч.л. Лимонный сок
15 мл Гранатовый ликер
“Гренадин”

Наполнить высокий стакан колотым льдом, влить ингредиенты. Украсить апельсиновой долькой и вишенкой.

Кэроларетто (Carolaretto)



1 часть Амаретто
1 часть Ирландский сли-
вочный ликер
“Кэроланс”

Смешать со льдом в барном стакане или в шейкере.

Ла Бомба (La Bomba)



40 мл Текила
“Хосе Куэрво 1800”
20 мл Ликер “Куантро”
45 мл Ананасовый сок
45 мл Апельсиновый сок
1-2 мл Гранатовый ликер
“Гренадин”

Смешать в шейкере все ингредиенты, кроме “Гренадина”. Налить в стакан и добавить “Гренадин”. Украсить кружочком лайма.

Лазерный луч (Lazer Beam)



1 часть Бурбон
1 часть “Рампл Минц”
1 часть “Драмбуие”

Смешать в шейкере со льдом и процедить в стопку.

Лакричная палочка (Licorice Stick)



1 часть Водка “Столичная”
1 часть Ликер “Анизетт”
1 часть Ликер “Трипл Сек”

Смешать в шейкере со льдом и процедить в стопку.

Латинский любовник (Latin Lover)



30 мл	Текила “Йеррадура”	Положить в низкий стакан кубики льда, соединить ингредиенты.
15 мл	Амаретто	

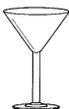
Этот коктейль можно подавать также в стопке безо льда.

Легокол (Ice Breaker)



15 мл	Темный ром “Майерс Ориджинал”	Смешать ингредиенты в шейкере со льдом и подавать в высоком стакане.
10 мл	Ликер “Крем де нойа”	
10 мл	Коньяк	
10 мл	Джин	
60 мл	Лимонный сок	
30 мл	Апельсиновый сок	

Лесть (Blarney Cocktail)



45 мл	Ирландское виски	Хорошо перемешать ингредиенты со льдом. Процедить в коктейльный бокал. Украсить зеленой маринованной вишней.
чуть-чуть	Итальянский вермут	
чуть-чуть	Зеленый ликер “Крем де мант”	

Лекарство ирландца (Irish Fix)



60 мл	Ирландское виски	Наполнить барный стакан льдом. Влить ингредиенты и перемешать.
15 мл	Ликер “Айриш Мист”	
30 мл	Ананасовый сок	
15 мл	Лимонный сок	
0,5 ч.л.	Сахарный сироп	

Лекарство коммандос (Commando Fix)



60 мл Ирландское виски
10 мл Ликер “Куантро”
15 мл Лаймовый сок
1-2 мл Малиновый ликер

Наполнить высокий стакан льдом. Влить виски, “Куантро”, лаймовый сок. Осторожно перемешать. На поверхность напитка налить немного малинового ликера.

Лепрекон (Leprechaun)



45 мл Ирландское виски
90 мл Тоник
3-4 Кубики льда

Влить виски и тоник в низкий стакан. Добавить кубики льда и осторожно перемешать. Положить в коктейль полоску кожуры лимона.

Летающий кенгуру (Flying Kangaroo)



30 мл Водка
10 мл Ликер “Гальяно”
30 мл Ром “Барбанкур”
45 мл Ананасовый сок
20 мл Апельсиновый сок
20 мл Кокосовый ликер-крем
15 мл Сливки

Смешать в шейкере или блендере со льдом.

Лимонад 1 (Kool-Aid 1)



30 мл Водка
30 мл Лимонный ликер
60 мл Клюквенный сок

Соединить ингредиенты со льдом в низком стакане.

Лимонад 2 (Kool-Aid 2)



30 мл Водка “Абсолют”
10 мл Ликер “Мидори”
10 мл Амаретто
“Ди Саронно”
10 мл Клюквенный сок

Смешать в шейкере со льдом и процедить в стопку.

Лимонад киллера (Killer Kool-Aid)



1 часть Шамбор
1 часть Водка
1 часть Джин
1 часть Ром
60 мл Клюквенный сок
30 мл Лимонная смесь
“сауэр”

Соединить в высоком стакане со льдом.

Лимонад „Мистико“ (Mistico Limonade Clare)



30 мл Текила “Хосе Куэрво Мистико”
30 мл Оранжевый кюрасао
30 мл Содовая вода
30 мл Клюквенный сок
Сок половинки лимона

Соединить ингредиенты и подавать в высоком стакане с кубиками льда.

Лимонад округа Клэр (County Clare Cooler)



90 мл “Банретти Мид”
“Севен-Ап”

В высокий стакан положить кубики льда, налить “Банретти Мид”. Долить “Севен-Ап” и украсить лимонной долькой.

Лимонад „Столичный“ (Stolichnaya Limonade)



40 мл	Водка “Столичная”	Соединить ингредиенты со льдом в выском стакане.
10 мл	Ликер “Гран-Марнье”	
15 мл	Лимонная смесь “сауэр”	
15 мл	Лимонная содовая	

Лимонадный джин (Beefeater Lemoneater)



60 мл	Джин “Бифитер”	Наполнить бокал льдом, влить джин, долить лимонадом.
	Лимонад	

Лимонный лед (Lemon Ice)



40 мл	Водка	Положить кубики льда в высокий стакан, влить ингредиенты. Украсить долькой лимона.
15 мл	Ликер “Трипл Сек”	
45 мл	Лимонная смесь “сауэр”	
15 мл	Лимонный сок “Севен-Ап”	

Лимонный шифон (Lemon Chiffon)



45 мл	Водка	Смешать ингредиенты со льдом в шейкере, подавать со льдом. Выдавить сок кружка лимона и положить кружок в стакан.
10 мл	Ликер “Трипл Сек”	
30 мл	Лимонная смесь “сауэр”	

Лимонный прохладительный (Citron Cooler)



40 мл	Водка “Абсолют”	В высокий бокал положить лед, влить водку и лаймовый сок. Долить тоник. Украсить полоской кожуры лайма.
15 мл	Свежевыжатый сок лайма	
	Тоник	

Лимонтина (Lemontini)



60 мл Водка “Столичная”
лимонная
15 мл Сухой вермут
Ликер “Куантро”

Ополоснуть коктейльный бокал ликером “Куантро” и лишнее вылить. В барном стакане смешать водку с вермутом и льдом, процедить в подготовленный бокал.

Лихой „Гальяно“ (Galliano Hot Shot)



30 мл Ликер “Гальяно”
30 мл Горячий кофе
1 ч.л. Взбитые сливки

Смешать в стопке.

Горячо и сладко.

Ловец жемчуга 1 (Pearl Diver)



45 мл Ликер “Мидори”
15 мл Кокосовый ром
120 мл Апельсиновый сок

Положить в высокий стакан кубики льда, влить ингредиенты.

Ловец жемчуга 2 (Midori Pearl Diver)



40 мл Ликер “Мидори”
15 мл Кокосовый ром
120 мл Ананасовый сок

Соединить со льдом в высоком стакане.

Любимый напиток казака (Cossack Charge)



45 мл Водка
15 мл Коньяк
15 мл Шерри-брэнди

Смешать все ингредиенты с измельченным льдом в шейкере или блендере и налить в охлажденный стакан “хайбол”.

Маграс (Madras)



40 мл Водка
50 мл Клюквенный сок
60 мл Апельсиновый сок

Положить в высокий стакан кубики льда, влить водку, долить до половины стакана апельсиновый сок, долить клюквенный сок.

Маграс с „Капитаном Морганом“ (Morgan’s Madras)



40 мл Ром “Капитан Морган” пикантный
150 мл Апельсиновый сок
чуть-чуть Клюквенный сок

Положить в высокий стакан лед, влить ингредиенты.

Маграс с „Майерсом“ (Myers’s Madras)



40 мл Темный ром “Майерс”
45 мл Апельсиновый сок
45 мл Клюквенный сок

Подавать в стакане “коллинз” с кубиками льда.

Майами особый (Miami Special)



30 мл Светлый ром “Бакарди”
10 мл Белый ликер “Крем де мант”
20 мл Лимонный или лаймовый сок

Смешать в блендере со льдом.

Май-Тай (Mai Tai)



20 мл Светлый ром “Бакарди”
10 мл Ром “Бакарди 151”
15 мл Оранжевый кюрасао
15 мл Сок лайма
10 мл Оршад
10 мл Обычный сироп

Перемешать со льдом. Украсить мятой, вишенками, ананасом.



„Май-Тай“ — нездешний вкус

Коктейль „Май-Тай“ изобрел в 1944 году Вик Берджерон, владелец полинезийского бара в городе Окленде. В качестве основы своего нового напитка он взял две унции ямайского рома, однако просто разбавить его фруктовым соком считал примитивным. Поэтому он добавил к рому пол-унции французского оршада (сироп с миндальным вкусом), пол-унции апельсинового кюрасао, четверть унции сахарного сиропа и сок одного лайма. Кэрри Райт с Таити, которой довелось первой попробовать коктейль, воскликнула: „Май тай... рое ае!“, что в переводе с таитянского означает: „Божественно... вкуснее не бывает!“

Коктейль „Май-Тай“ сделался знаменитым, а многочисленные „достоверные“ истории его создания так действовали на нервы Берджерону, что в 1970 году он добился от миссис Райт письменного свидетельства, подтверждающего его авторство и подлинность описанных выше событий.

Майя „Мистико“ (Mistical Mayan)



40 мл	Текила „Хосе Куэрво Мистико“	Смешать первые два ингредиента со льдом в высоком стакане. До-лить лимонадом „Севен-Ап“. Украсить половинкой кружочка лимона.
90 мл	Апельсиновый сок „Севен-Ап“	

Макарена (Macarena)



30 мл	Текила „Хосе Куэрво Эспециаль“	Положить в высокий стакан кубики льда. Смешать в шейкере ингредиенты и пере-лить в подготовлен-ный стакан. Украсить ананасом, апельсином и вишнями.
15 мл	Кокосовый ром „Малибу“	
90 мл	Лимонная смесь „сауэр“	
30 мл	Апельсиновый сок	
30 мл	Ананасовый сок	
	чуть-чуть Клюквенный сок	

Манхэттен (Manhattan)



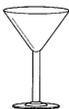
60 мл Американское или канадское виски
чуть-чуть Сладкий или сухой вермут
3-4 Капли
капли “Ангостура”

Смешать, украсить вишенкой.

**Коктейль „Манхэттен“**

Рецепт этого коктейля был придуман в 1874 году в нью-йоркском клубе “Манхэттен” специально для леди Рэндольф Черчилль, матери сэра Уинстона Черчилля, по случаю банкета в честь юриста и политического деятеля Сэмюэля Дж. Тильдена.

Манхэттен перцовый (Pepper Manhattan)



60 мл Водка “Абсолют” перцовая
15 мл Сладкий вермут

Соединить водку и вермут в шейкере со льдом и перемешать. Процедить в коктейльный бокал. Украсить вишенкой.

Манхэттен черный (Black Manhattan)



45 мл Виски “Башмиллз Блэк Буш”
10 мл Сладкий вермут

Положить в барный стакан лед, влить виски и сладкий вермут. Перемешать и процедить в охлажденный коктейльный стакан, наполненный льдом. Украсить вишенкой.

Маргаверо (Margarero)



90 мл	Текиловый ликер “Агаверо”
30 мл	Свежевыжатый сок лайма
0,5 ч.л.	Водка “Столичная” апельсиновая Крупная соль

Подготовить бокал: протереть край долькой лайма и опустить в соль грубого помола. Бокал охладить. Ингредиенты и лед смешать в шейкере или блендере и процедить в подготовленный бокал. Украсить долькой лайма.



Маргарита (Margarita)



30 мл	Текила
30 мл	“Куантро” или “Трипл Сек”
30 мл	Лимонная смесь “сауэр” или лаймовый сок

Смешать с колотым льдом. Подавать в бокале, края которого покрыты “инеем” из соли. Украсить долькой лайма.



Коктейль „Маргарита“: за каждым великим напитком стоит...

Существует множество историй создания этого классического коктейля. Согласно одной из них, “Маргариту” придумала в 1948 году Маргарита Сеймз из Акапулько (Мексика). Она просто смешала два своих самых любимых напитка — ликер “Куантро” и текилу. Имя создательницы знаменитого напитка увековечил ее муж: он подарил супруге набор бокалов с выгравированным на них именем “Маргарита!” Сегодня классическим считается сочетание текилы, апельсинового ликера и сока мексиканских лимонов — лаймов.

Маргарита апельсиновая (Orange Margarita)



45 мл	Текила “Хосе Куэрво Голд”	Смешать в шейкере. Украсить клубникой или земляникой.
15 мл	Ликер “Трипл Сек”	
90 мл	Апельсиновый сок	
15 мл	Лимонная смесь “сауэр”	

Маргарита Дизарита (Disarita Margarita)



30 мл	Текила “Хосе Куэрво 1800”	Смешать в блендере. Украсить лаймом.
15 мл	Амаретто “Ди Саронне”	
90 мл	Смесь “маргарита”	
0,5 стакана	Колотый лед	

Итальянская сестричка мексиканской “Маргариты”.

Маргарита „Зеленая Игуана“ (Midori Green Iguana Margarita)



15 мл	Ликер “Мидори”	Смешать и налить в бокал, края которого покрыты “инеем” из соли.
30 мл	Текила	
60 мл	Лимонная смесь “сауэр”	

Маргарита земляничная с „Куантро“ (Cointreau Strawberry Margarita)



40 мл	Текила “Хосе Куэрво Голд”	Смешать ингредиенты в блендере и подать в бокале “маргарита”.
20 мл	Ликер “Куантро”	
60 мл	Лимонная смесь “сауэр”	
90 мл	Замороженная земляника (клубника)	

Маргарита Каталина (Catalina Margarita)



40 мл	Текила “Хосе Куэрво Голд”
30 мл	Персиковый шнапс
30 мл	Голубой кюрасао
120 мл	Лимонная смесь “сауэр”

Смешать в блендере с измельченным льдом.

Маргарита кокосовая (Coco Margarita)



40 мл	Текила “Хосе Куэрво 1800”
30 мл	Лимонная смесь “сауэр”
45 мл	Ананасовый сок
15 мл	Свежевыжатый сок лайма
15 мл	Кокосовый крем “Коко Лопес”

Смешать ингредиенты в шейкере или блендере. Добавить кусочки свежего кокоса.

Маргарита кокосово-миндальная (Cocunut Almond Margarita)



40 мл	Текила “Хосе Куэрво 1800”
75 мл	Лимонная смесь “сауэр”
15 мл	Кокосовый ликер-крем
10 мл	Амаретто
15 мл	Свежевыжатый сок лайма

Смешать и подавать с кубиками льда. Украстить ломтиком лайма.

Смешивать ингредиенты со льдом можно в блендере.

Маргарита „Лунный свет“ (Moonlight Margarita)



45 мл Текила “Хосе
Куэрво Голд”
30 мл Голубой кюрасао
30 мл Лаймовый сок
Соль

Протереть край бокала цедрой лайма и опустить в соль. Смешать ингредиенты и перелить в подготовленный бокал. Украсить долькой лайма.

Маргарита Монтего (Montego Margarita)



45 мл Ром “Эшплтон Истейт”
15 мл Ликер “Трипл Сек”
30 мл Лимонный
или лаймовый сок
1 ложка Колотый лед

Смешать со льдом и подавать.

Маргарита персиковая (Peach Margarita)



45 мл Текила “Хосе
Куэрво Голд”
30 мл Ликер “Трипл Сек”
30 мл Лаймовый сок
0,5 Персики
стакана (консервированные)

Смешать. Украсить дольками персика.

Маргарита с „Капитаном“ (Captain's Margarita)



30 мл Ром “Капитан
Морган” пикантный
15 мл Ликер “Трипл Сек”
480 мл Охлажденный лимонад
1 стакан Кубики льда

Смешать в блендере до получения однородной массы.

Маргарита „Санта-Фе“ (Cointreau Santa Fe Margarita)



45 мл	Текила “Хосе Куэрво Голд”
20 мл	Ликер “Куантро”
60 мл	Лимонная смесь “сауэр”
60 мл	Клюквенный сок

Смешать ингредиенты в блендере и подавать в бокале “маргарита”.

Маргарита с „Сазерном“ (Southern Traditional Margarita)



45 мл	Текила “Хосе Куэрво Голд”
20 мл	Ликер “Сазерн Комфорт”
150 мл	Лимонная смесь “сауэр”
15 мл	Свежевыжатый сок лайма

Положить в высокий стакан кубики льда, соединить в стакане ингредиенты. Украсить кружочком лайма.

Мартини (Martini)



60 мл	Джин
чуть-чуть	Очень сухой вермут

Джин с вермутом и со льдом смешать в шейкере или барном стакане. Подавать со льдом или процедить (можно подавать с кубиками льда). Сбрызнуть соком лимонной цедры или положить оливку.



Мифы о мартини

О происхождении коктейля “Мартини” ходит множество историй. Если вы не слышали ни одной, вот вам несколько на выбор.

- Бармену Джерри Томасу из Сан-Франциско рецепт “Мартини” рассказал один путешественник, направляющийся в город Мартинес, штат Калифорния. Согласно рецепту, напиток готовился из джина, вермута и горькой настойки с несколькими каплями вишневой наливки.
- Бармен из Мартинеса, штат Калифорния, придумал “Мартини” для золотоискателя, которому посчастливилось найти золотую жилу. Счастливчик хотел заказать шампанское для всех присутствующих, однако такового не нашлось. Тогда бармен заявил, что у него есть кое-что получше — “Мартинес специаль”, смесь сотерна с джином. Разбогатевший золотоискатель прославил чудесный напиток по всей Калифорнии.
- Коктейль получил свое название благодаря винтовке Martini and Henry, бывшей на вооружении в британской армии. При выстреле винтовка давала сильную отдачу, по ощущению сравнимую с первым глотком “Джина с этим” (под “этим” подразумевался вермут).
- Коктейль называется “Мартини” в честь вермута “Мартини и Росси”, потому что именно этот вермут использовался в первоначальном варианте напитка (который назывался “Джин с этим” и состоял, как уже понятно, из джина и вермута “Мартини и Росси”).
- В начале 1900-х годов бармен Мартини ди Арма Тиггья из отеля “Никербокер” впервые приготовил “Мартини”, смешав два компонента — сухой джин и сухой вермут.

Мартини 1951 (1951 Martini)



60 мл	Джин “Гордонз”	Налить в бокал
чуть-чуть	Ликер “Куантро”	“Куантро”. Добавить
	Оливка, начиненная анчоусом	джин и оливку.

Еще один вариант классического напитка.

Мартини абрикосовый (Apricot Martini)



1 часть Ликер “Годива”
1 часть Водка “Абсолют”
1 часть Абрикосовое бренди

Смешать в шейкере со льдом, хорошо перемешать. Подавать охлажденным с вишенкой.

Мартини „Айсберг“ (Iceberg Martini)

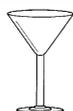


60 мл Джин “Бифитер”
чуть-чуть Белый
“Крем де мант”

Перемешать со льдом и процедить. Укра­ сить мятой.

Этот коктейль придумали в мартини-баре ресторана “Кьянти” в Хьюстоне, штат Техас.

Мартини „Ангел“ (Angel Martini)



45 мл Водка “Кетель ван”
15 мл Ликер
“Франжелико”

Смешать ингредиенты в шейкере со льдом, процедить через стрей­ нер в охлажденный бо­ кал для мартини.

Немного Италии и совсем чуть-чуть Голландии (этот коктейль из Нью-Йорка).

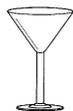
Мартини апельсиновый (Ohranj Martini)



45 мл Водка “Столичная”
апельсиновая
чуть-чуть Ликер “Трипл Сек”

Смешать в шейкере со льдом. Подавать неразбавленным или со льдом. Украсить ломтиком апельсина.

Мартини „Бакарди“ с лимоном (Bacardi Limon Martini)



60 мл Ром “Бакарди лимон”
Очень сухой вермут
“Мартини и Росси”
чуть-чуть Клюквенный сок

Смешать все Ingredi­ енты в коктейльном бокале, добавить чуть- чуть клюквенного сока. Украсить лимоном.

Старая классика на новый лад. Придуман в Сан-Франциско, штат Калифорния.

Мартини „Беллини“ (Martini Bellini)



60 мл Водка или джин
10 мл Персиковый шнапс

Смешать в шейкере или барном стакане джин и шнапс со льдом. Процедить в бокал и подавать неразбавленным или с кубиками льда. Сбрызнуть соком цедры лимона.

Из художественной галереи “Шератон” в Сиэтле, штат Вашингтон.

Мартини „Белый шоколад“ (White Chocolate Martini)



45 мл Водка
15 мл Белый ликер
“Крем де какао”

Осторожно перемешать со льдом и процедить в бокал для коктейля, края которого предварительно покрыть шоколадным “инеем”.

Этот мартини изобрели в кафе “Континенталь” в Филадельфии, штат Пенсильвания.

Мартини „Блюз“ (Blues Martini)



15 мл Водка “Кетель Ван”
15 мл Джин “Бомбей Сапфир”
чуть-чуть Голубой кюрасао

Осторожно перемешать со льдом. Процедить или подавать со льдом.

Мартини „Буйволова кожа“ (Buff Martini)



5 частей Водка “Финляндия”
1 часть Ирландский сливочный ликер
“Бейлиз”
1 часть Ликер “Калуа”

Осторожно смешать со льдом, процедить. Посыпать свежемолотым кофе или корицей.

Мартини „Бутлеггер“ (Bootlegger Martini)



60 мл Джин “Бомбей”
10 мл Ликер “Сазерн
Комфорт”

Осторожно перемешать со льдом, подавать неразбавленным или со льдом. Сбрызнуть соком цедры лимона.

Этот коктейль был изобретен в мартини-баре ресторана “Кьянти” в Хьюстоне, штат Техас.

Мартини „Верность“ (Loyal Martini)



60 мл Водка “Кетель Ван”
3 капли Ароматизированный
уксус

Осторожно перемешать со льдом, процедить.

Рецепт из бара “Д’О” в Нью-Йорке.

Мартини „Вечерняя звезда“ (Vesper Martini)



45 мл Джин
чуть-чуть Вермут
“Блонд Лилле”

Ингредиенты перемешать со льдом и процедить в коктейльный бокал.

Мартини „Виолетта“ (Violetta Martini)



5 частей Водка “Финляндия”
классическая
1 часть Клюквенный сок
чуть-чуть Голубой кюрасао

Осторожно перемешать ингредиенты со льдом, процедить в бокал.

Этот напиток можно подавать со льдом, не процеживая.

Мартини „Выбор дам“ (Ladies' Choice Martini)



45 мл Водка “Абсолют”
1-2 мл Очень сухой вермут
“Мартини и Росси”
10 мл Кюммель

Хорошо перемешать со льдом и подавать.

Если вам только удастся разыскать кюммель...

Мартини Гарри (Harry's Martini)



50 мл Сухой джин
20 мл Сладкий вермут
10 мл Перно

Осторожно смешать со льдом; подавать со льдом или процедить. Украсить веточкой мяты.

Мартини грушевый (Pear Martini)



2 части Водка "Столичная"
1 часть Ликер
"Перл де Брилле"

Осторожно смешать со льдом и процедить. Украсить половинкой груши.

Мартини Джеймса Бонга 1 (James Bond Martini 1)



3 части Джин "Гордонз"
1 часть Водка
0,5 Вермут "Лилле"
части

Смешивать ингредиенты со льдом до сильного охлаждения. Налить в охлажденный бокал. Положить большой тонкий кружок лимона.

Мартини Джеймса Бонга 2 (James Bond Martini 2)



15 мл Очень сухой вермут
"Мартини и Росси"
45 мл Водка "Смирнов"
45 мл Джин "Тэнкери"
15 мл Вино "Лилле Блан"

Перемешать в шейкере со льдом и процедить. Сбрызнуть соком цедры лимона.

Мартини „Джексон“ (Jackson Martini)



45 мл Водка "Абсолют"
чуть-чуть "Дюбонне"
чуть-чуть Настойка
"Ангостура"

Перемешать со льдом. Подавать со льдом или процедить.

Мартини „Диллатини“ (Dillatini Martini)



45 мл Водка “Абсолют”
чуть-чуть Очень сухой вермут
“Мартини и Росси”
чуть-чуть “Дилли Бин”

Смешать в шейкере со льдом и процедить или подавать со льдом.

А теперь попробуйте найти “Дилли Бин”...

Мартини „Дуайен“ (Dean Martini)



60 мл Водка “Кетель Ван”
охлажденная
Оливка
Сигарета “Лаки
Страйк”, коробка
спичек

Налить водку в коктейльный бокал и положить туда оливку. Рядом с бокалом положить сигарету и спички.

Этот коктейль придумали в кафе “Континенталь” в Филадельфии, штат Пенсильвания.

Мартини Дьюи (Dewey Martini)



45 мл Водка “Абсолют”
чуть-чуть Очень сухой вермут
“Мартини и Росси”
чуть-чуть Апельсиновая горькая настойка

Смешать в шейкере со льдом и процедить или подавать со льдом.

Мартини „Журналист“ (Journalist Martini)



45 мл Сухой джин
10 мл Сладкий вермут
10 мл Сухой вермут
чуть-чуть Настойка
“Ангостура”
чуть-чуть Лимонный сок
чуть-чуть Оранжевый кюрасао

Перемешать со льдом, подавать со льдом или процедить.

Мартини „Золотая девушка“ (Golden Girl Martini)



50 мл Сухой джин
20 мл Сухой херес
чуть-чуть Настойка
“Ангостура”

Осторожно перемешать со льдом. Процедить или подавать или со льдом.

Мартини золотой (Golden Martini)



7 частей Очень сухой джин
“Сиграмз”
1 часть Французский вермут

Осторожно перемешать со льдом, подавать со льдом или процедить. Сбрызнуть соком лимонной цедры.

Мартини золотодокаателя (Gold Digger Martini)



40 мл Водка “Финляндия”
ананасовая
40 мл Ликер “Куантро”

Перемешать со льдом, подавать со льдом или процедить.

Напиток для желающих разбогатеть.

Мартини изумрудный (Emerald Martini)



60 мл Ром “Бакарди”
лимонный
немного Очень сухой вермут
“Мартини и Росси”
немного Ликер “Мидори”

Смешать со льдом.
Подавать со льдом или неразбавленным.

Этот коктейль придумали в Сан-Франциско, Калифорния.

Мартини „Изумрудный город“ (Emerald City Martini)



50 мл Водка “Фрис”
10 мл Ликер “Мидори”

Смешать со льдом, подавать с кубиками льда или неразбавленным. Украсить колечком лайма.

Мартини итальянскӱй (Italian Martini)



45 мл Водка или джин
1-2 мл Амаретто

Смешать с измельченным льдом. Подавать со льдом или процедить.

Этот напиток очень похож на коктейль “Крестная мать”.

Мартини „Кейджин“ (Cajun Martini)



60 мл Водка “Абсолют”
перцовая
10 мл Сухой вермут

Подавать охлажденным, безо льда, гарнировать фаршированной оливкой.

Этот коктейль изобретен в кафе “Континенталь” в Филадельфии, штат Пенсильвания.

Мартини „Кентукки“ (Kentucky Martini)



45 мл Бурбон
“Мейкерс Марк”
15 мл Амаретто
60 мл Апельсиновая
содовая вода

Перемешать со льдом, процедить.

Этот коктейль придумали в мартини-баре ресторана “Кьянти” в Хьюстоне, штат Техас. Коктейль “Кентукки” в штате Техас — такое возможно только в Америке!

Мартини клюквенный (Cranberry Martini)



1 часть Ликер “Годива”
1 часть Водка “Абсолют”
1 часть Клюквенный сок

Соединить все ингредиенты со льдом и хорошо перемешать. Сбрызнуть соком цедры лайма.

Мартини „Королева Елизавета“ (Queen Elizabeth Martini)



45 мл	Водка “Абсолют”	Осторожно перемешать со льдом и процедить.
1-2 мл	Очень сухой вермут “Мартини и Росси”	
	чуть-чуть	
	Ликер “Бенедиктин”	

Мартини „Космополитан“ (Cosmopolitan Martini)



1 часть	Ликер “Куантро”	Смешать в шейкере со льдом и процедить через стрейнер.
2 часть	Водка	
чуть-чуть	Клюквенный сок	
	Сок половинки лайма	

Есть много разновидностей мартини. Эта очень хороша.

Мартини крепкий со „Столичной“ (Stoli Power Martini)



45 мл	Водка “Столичная”	Налить ингредиенты в барный стакан, добавить лед и хорошо взболтать. Процедить в охлажденный бокал, украсить кружочком апельсина.
15 мл	Апельсиновая Лимонный сок	
90 мл	Апельсиновый сок	
30 мл	Малиновый сироп	

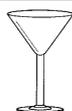
Мартини лжеца (Liar's Martini)



45 мл	Сухой джин	Осторожно перемешать со льдом и процедить через стрейнер.
15 мл	Сухой вермут	
10 мл	Оранжевый кюрасао	
10 мл	Сладкий вермут	

Кто способен лгать после нескольких бокалов мартини?

Мартини лимонный (Citron Martini)



40 мл Водка “Абсолют”
лимонная
1-2 мл Очень сухой вермут

Соединить ингредиенты в шейкере со льдом, хорошо смешать и процедить в коктейльный бокал. Подавать неразбавленным или со льдом. Сбрызнуть соком лимонной цедры или добавить оливку.

Отличный вариант классического мартини.

Мартини лысый (Bald Head Martini)



4 части Джин “Бифитер”
1 часть Французский вермут
1 часть Итальянский вермут
Немного Перно

Осторожно перемешать с кубиками льда. Процедить или подавать со льдом. Сбрызнуть соком цедры лимона.

Мартини малиновый (Raspberry Martini)



1 часть Ликер “Годива”
1 часть Водка “Абсолют”
немного Шамбор или малиновый ликер

Соединить со льдом и хорошо перемешать в шейкере. Подавать в коктейльном бокале, края которого украсить “инеем” из сахарной пудры.

Очень, очень сладкий коктейль.

Мартини мандариновый (Mandarin Martini)



1 часть Ликер “Годива”
1 часть Водка “Абсолют”
чуть-чуть Ликер “Куантро” или
апельсиновый сок

Соединить ингредиенты со льдом и хорошо перемешать. Украсить половиной кружочка апельсина.

Мартины „Мексика“ (Mexico Martini)



45 мл	Текила “Гран Сентенарио Плата”	Смешать в шейкере и процедить в охлажденный бокал.
1 ст.л.	Очень сухой вермут	
2-3 капли	Ванильный экстракт	

Мартины „Микки Финн“ (Mickey Finn Special)



45 мл	Водка “Абсолют”	Перемешать со льдом и процедить. Укра- сить веточкой мяты.
чуть-чуть	Очень сухой вермут “Мартины и Росси”	
чуть-чуть	Белый ликер “Крем де мант”	

Мартины мистический (Mystical Martini)



30 мл	Мескаль “Энкантадо”	Смешать в шейкере со льдом и процедить в коктейльный бокал. Добавить длинную полоску лимонной или апельсиновой кожуры.
10 мл	Вермут “Лилле”	

Этот рецепт придумали в баре “Старз” в Сан-Франциско.

Мартины „Мистико“ (Mistico Martini)



30 мл	Текила “Хосе Куэрво Мистико”	Перемешать со льдом и процедить в коктейльный бокал.
30 мл	Шамбор	
30 мл	Лимонная смесь “сауэр”	

Мартини мятный (Mint Martini)



1 часть Ликер “Годива”
1 часть Водка “Абсолют”
чуть-чуть Белый ликер
“Крем де мант”

Соединить ингредиенты со льдом и хорошо перемешать в шейкере. Процедить, подавать неразбавленным. Украсить листиком мяты.

Мартини „Напрасные иллюзии“ (Copper Illusion Martini)



30 мл Джин
15 мл Ликер “Гран-Марнье”
15 мл Кампари

Перемешать ингредиенты и украсить ломтиком апельсина.

Этот коктейль придумали в ресторане “Шератон” в Сиэтле, штат Вашингтон.

Мартини „Ну и ночка!“ (Stoli Oh What a Night Martini)



45 мл Водка “Столичная”
чуть-чуть апельсиновая
кофейный ликер
“Каффе Спорт
Эспрессо”

Смешать ингредиенты в шейкере и процедить в коктейльный бокал. Украсить ломтиком лимона.

Этот коктейль можно подавать с кубиками льда.

Мартини „Огни рампы“ (Lime Light Martini)



6 частей Водка “Финляндия”
1 часть Грейпфрутовый сок
1 часть Ликер “Мидори”

Осторожно смешать со льдом и процедить в охлажденный бокал. Украсить полосками цедры лимона и лайма.

Мартини оранжевый (Blood Ocranj Martini)



3 части Водка “Столичная”
1 часть апельсиновая
чуть-чуть Кампари
Содовая вода

Соединить ингредиенты со льдом.

Мартини ореховый (Nutty Martini)



1 часть Ликер “Годива”
1 часть Водка “Абсолют”
чуть-чуть Ликер “Франжелико”
или амаретто

Соединить со льдом в шейкере, хорошо смешать. Подавать охлажденным. Украсить тремя миндальными орешками.

Мартини „Парагуз” (Stolichnaya Paradise Martini)



2 части Водка “Столичная”
апельсиновая
1 часть Апельсиновый сок

Смешать ингредиенты в шейкере со льдом. Налить в коктейльный бокал. Украсить ломтиком апельсина.

Мартини перцовый (Pepper Martini)



60 мл Водка “Абсолют”
перцовая
1-2 мл Сухой вермут

Осторожно перемешать со льдом и процедить. Украсить фаршированной оливкой (желательно с ялапой).

Мартини пикантный (Martini Picante)



60 мл Перцовая водка
“Абсолют”
Перец “Ялапеньо”
Оливка

Перемешать со льдом и процедить. Добавить перец и оливку.

Из художественной галереи “Шератон” в Сиэтле, штат Вашингтон.

Мартини „Пог вулканом“ (Under the volcano Martini)



60 мл Мескаль
15 мл Вермут “Мартини и
Росси”

Положить в коктейль-
ный бокал кубики
льда, влить ингреди-
енты, перемешать.
Украсить оливкой,
фаршированной яла-
пеньей.

Этот коктейль изобретен в баре “Харри Дентон”
в Сан-Франциско.

Мартини „Полночь“ (Midnight Martini)

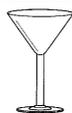


45 мл Водка
15 мл Шамбор

Смешать со льдом и
процедить. Сбрызнуть
соком кожуры лимона.

Из художественной галереи “Шератон” в Сиэтле, штат
Вашингтон.

Мартини „Полночное солнце“ (Midnight Sun Martini)



5 частей Водка “Финляндия”
клюквенная
1 часть Водка “Финляндия”
классическая
1 часть Ликер “Калуа”

Перемешать со льдом
и процедить.

Мартини „Розалинда Рассел“ (Rosalind Russell Martini)



45 мл Водка “Абсолют”
1-2 мл “Аквавит”

Осторожно перемешать
со льдом и процедить в
кокетельный бокал.

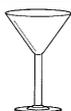
Коктейль можно подавать также с кубиками льда; он назван в
честь американской актрисы Розалинды Рассел.

Мартини „Розовый бриллиант“ (Pink Diamond Martini)



1 часть	Водка “Финляндия”	Осторожно перемешать со льдом. Украсить вишенкой или лепестками розы.
2 части	Водка “Финляндия”	
3 части	ананасовая	
1 часть	Водка “Финляндия” классическая	
	Персиковый шнапс	

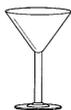
Мартини с водкой (Vodka Martini)



60 мл	Водка	Смешать ингредиенты со льдом и процедить. Украсить корочкой лимона или оливкой.
чуть-чуть	Сухой вермут	

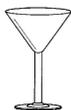
Этот коктейль можно также подавать с кубиками льда.

Мартини с клюквенным соком (Cranberry Sauce Martini)



30 мл	Водка “Столичная”	Смешать со льдом и процедить или подавать с кубиками льда. Украсить ягодами клюквы, вымоченными в обычном сахарном сиропе.
10 мл	апельсиновая	
	Клюквенный сок	

Мартини сладкий с „Бакарди“ (Bacardi Sweet Martini)



60 мл	Светлый ром “Бакарди”	Осторожно смешать со льдом в коктейльном бокале.
15 мл	Сладкий вермут “Мартини и Росси”	

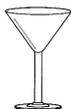
Мартини „Серебряная пуля“ (Silver Bullet Martini)



45 мл Водка
1-2 мл Очень сухой вермут
чуть-чуть Скотч

Осторожно смешать первые два ингредиента со льдом и процедить в бокал. Сверху налить скотч.

Мартини „Синее небо“ (Blue Sky Martini)



60 мл Водка “Скай”
10 мл Голубой кюрасао

Осторожно перемешать со льдом и процедить.

Коктейль придумали в кафе “Континенталь” в Филадельфии, штат Пенсильвания.

Мартини „Слоновье ухо“ (Elephant’s Ear Martini)



30 мл Сухой джин
20 мл Сухой вермут
“Мартини и Росси”
20 мл “Дюбонне”

Перемешать со льдом. Процедить или подавать со льдом.

Мартини смородиновый (Kurant Martini)



40 мл Водка “Абсолют”
смородиновая
чуть-чуть Очень сухой вермут

Положить в шейкер лед, влить водку и вермут, хорошо перемешать, процедить в коктейльный бокал. Сбрызнуть соком цедры лимона или положить в бокал оливку.

Мартини сухой с „Бакарди“ (Bacardi Dry Martini)



60 мл

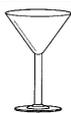
Ром “Бакарди”
светлыйСмешать в шейкере
со льдом и процедить.

15 мл

Сухой вермут
“Мартини и Росси”

Новая карибская классика. Этот коктейль можно подавать также в стакане “хайбол” со льдом.

Мартини „Топаз“ (Topaz Martini)



50 мл

Ром “Бакарди Лимон”

Соединить ингредиенты в коктейльном
бокале.

10 мл

Очень сухой вермут
“Мартини и Росси”

чуть-чуть Голубой кюрасао

Этот коктейль изобретен в Сан-Франциско, штат Калифорния.

Мартини „Трес“ (Tres Martini)



45 мл

Текила
“Трес Женерасьонес”Ополоснуть охлажденный коктейльный
бокал ликером
“Куантро”. В шейкер
налить текилу, доба-
вить лед, перемешать
и процедить в подго-
товленный бокал. До-
бавить апельсиновую
дольку.

чуть-чуть Ликер “Куантро”

Мартини „Туманный день“ (Foggy Day Martini)



45 мл

Сухой джин

Смешать в шейкере,
подавать со льдом или
процедить. Сбрызнуть
соком лимонной цедры.

10 мл

Перно
Лимонная кожура

Мартини „Ураган в Гонолулу“ (Honolulu Hurricane Martini)



4 части	Сухой джин	Смешать в шейкере со льдом и процедить в коктейльный бокал.
1 часть	Французский вермут	
1 часть	Итальянский вермут	
1 ч.л.	Ананасовый сок	

Мартини „Французский поцелуй“ (French Kiss Martini)



1 часть	Розовый вермут “Мартини и Росси”	Положить в стакан кубики льда, влить ингредиенты.
1 часть	Сухой вермут “Мартини и Росси”	

Мартини „Фундук“ (Hazelnut Martini)



60 мл	Водка “Абсолют”	Смешать в шейкере со льдом, подавать неразбавленным. Украсить долькой апельсина.
чуть-чуть	Ликер “Франжелико”	

Этот коктейль изобрели в мартини-баре ресторана “Кьянти” в Хьюстоне, штат Техас.

Мартини „Хеннесси“ (Hennessy Martini)



45 мл	Коньяк “Хеннесси” V.S.	Смешать в шейкере со льдом, процедить, подавать неразбавленным.
чуть-чуть	Лимонный сок	

Этот коктейль придумали в баре “Харри Дентон” в Сан-Франциско, штат Калифорния.

Мартини „Цыганский“ (Gypsy Martini)



45 мл	Водка или джин	Смешать в шейкере со льдом; подавать со льдом или процедить. Украсить вишенкой.
чуть-чуть	Очень сухой вермут “Мартини и Росси”	

Мартини „Чародей“ (Fascinator Martini)



45 мл Водка “Абсолют”
2-3 мл Очень сухой вермут
“Мартини и Росси”
5-6 мл Перно

Перемешать и подавать со льдом или процедить. Украсить веточкой мяты.

Этот напиток можно подавать с кубиками льда в стакане “хайбол”.

Мартини „Черная смородина“ (Black Currant Martini)



30 мл Ликер “Годива”
30 мл Джин “Сиграмз”
10 мл Ликер
“Крем де кассис”
5 мл Лимонный сок
5 мл Лаймовый сок

Соединить ингредиенты со льдом в шейкере, хорошо перемешать, процедить в коктейльный бокал. Украсить вишенкой.

Мартини черный (Black Martini)

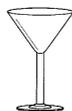


45 мл Водка “Абсолют Ку-рант” смородиновая
1-2 мл Шамбор

Смешать ингредиенты, подавать неразбавленным или со льдом.

Этот коктейль изобрели в кафе “Континенталь” в Филадельфии, штат Пенсильвания.

Мартини „Черный галстук“ (Black Tie Martini)



45 мл Водка “Скай”
чуть-чуть Кампари
чуть-чуть Виски “Чивас”
Луковички
для коктейля
Черная маслина

Перемешать и подавать неразбавленным или со льдом. Украсить двумя луковичками и маслиной.

Коктейль изобретен в кафе “Континенталь” в Филадельфии, Пенсильвания.

Мартини „Четвертое поколение“ (Fourth Degree Martini)



20 мл Сухой джин
20 мл Сухой вермут
20 мл Сладкий вермут
10 мл Перно

Осторожно смешать со льдом. Процедить через стрейнер или подавать со льдом. Сбрызнуть соком лимонной цедры.

Мартини чистый (Naked Martini)



60 мл Водка или джин

Подавать со льдом.

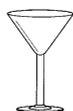
Мартини „Чистый лед“ (Naked Glacier Martini)



30 мл Водка “Финляндия”
классическая
чуть-чуть Перечный шнапс
“Пепперминт”

Сделать сахарный “иней” на коктейльном бокале. Смешать ингредиенты со льдом в шейкере и процедить в подготовленный бокал.

Мартини шоколадный 1 (Chocolate Martini 1)



30 мл Водка “Абсолют”
15 мл Шоколадный ликер
“Годива”

Смешать в шейкере со льдом, процедить в охлажденный коктейльный бокал. Сбрызнуть соком лимонной цедры.

Получается сладко.

Мартини шоколадный 2 (Chocolate Martini 2)

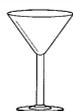


45 мл Водка “Абсолют”
смородинная
чуть-чуть Белый ликер
“Крем де какао”

Смешать лед, водку и ликер в шейкере или барном стакане. Сделать на бокале шоколадный “иней”. Подавать неразбавленным или со льдом, сбрызнуть соком цедры апельсина.

Чтобы получить шоколадный “иней”, протрите край бокала кожурой апельсина и опустите в блюдо с мелко натертым горьким шоколадом.

Мартини „Шум Ганги“ (Gunga Din Martini)



3 части Сухой джин
1 часть Сухой вермут
Сок половинки
апельсина

Смешать в шейкере со льдом. Украсить долькой ананаса.

Мартини „Элегантный“ с водкой (Elegant Martini (Vodka))



45 мл Водка “Абсолют”
1 мл Сухой вермут
“Мартини и Росси”
10 мл Ликер “Гран-Марнье”
1 мл Ликер
“Гран-Марнье”

Первые три ингредиента смешать со льдом. Процедить или подавать со льдом. Сверху осторожно влить немного “Гран-Марнье”.

Мартини „Элегантный“ с джином (Elegant Martini (Gin))



50 мл Джин “Бомбей
Сапфир”
15 мл Сухой вермут
“Мартини и Росси”
10 мл Ликер “Гран-Марнье”
1 мл Ликер “Гран-Марнье”

Первые три ингредиента смешать со льдом. Процедить или подавать со льдом. Сверху осторожно влить много “Гран-Марнье”.

Мартини „50 на 50“ (Half & Half Martini)



3 части Джин
3 части Водка
1 часть Сухой вермут

Смешать в шейкере со льдом; подавать со льдом или процедить. Сбрызнуть соком лимонной цедры.

Масленка (Buttery Nipple)



10 мл Ирландский сливочный ликер
10 мл Водка
10 мл Шнапс “Баттерскотч”

Смешать в стопке.

Масляный палец (Buttery Finger)



10 мл Ирландский сливочный ликер
10 мл Водка
10 мл Шнапс “Баттерскотч”
10 мл Кофейный ликер

Смешать в стопке.

Этот напиток можно также подавать в стакане “хайбол” с кубиками льда.

Мать Маргариты (Margarita Madres)



40 мл Текила “Хосе Куэрво Голд”
15 мл Ликер “Куантро”
45 мл Лимонная смесь “сауэр”
45 мл Апельсиновый сок
45 мл Клюквенный сок

Смешать ингредиенты с колотым льдом. Украсить долькой лайма.

Медовый месяц (Honeytooper)



2 части “Банретти Мид”
1 часть Амаретто
1 часть Сливки

Смешать ингредиенты в шейкере и налить в высокий стакан с кубиками льда. Приправить корицей.

Медуза (Jellyfish)



1 часть Ирландский сли-
вочный ликер
1 часть Белый ликер
“Крем де какао”
1 часть Амаретто
1 часть Гранатовый ликер
“Гренадин”

В высокий стакан на-
лить первые три ин-
гредиента. В середину
стакана плеснуть
“Гренадина”.

Между страницами (Between the Sheets)



1 часть Коньяк
“Реми Мартен”
1 часть Ликер “Куантро”
1 часть Светлый ром
“Бакарди”
чуть-чуть Лимонный сок

Смешать в шейкере
со льдом. Процедить в
коктейльный бокал,
край которого покрыт
сахарным “инеем”.

Мексиканская ягода (Mexican Berry)



30 мл Шамбор
30 мл Текила “Куэрво”

Смешать в шейкере
со льдом и процедить
в стопку.

Мексиканский банан (Mexican Banana)



45 мл Текила “Сауза”
20 мл Ликер
“Крем де банана”

Наполнить стакан
“тумблер” кубиками
льда, влить ингредиенты.

Мексиканское золото (Mexican Gold)



45 мл Текила “Сауза”
20 мл Ликер “Гальяно”

Положить в стакан
“тумблер” кубики льда,
вливать текилу, сверху
налить “Гальяно”.

Мексу-Кэроланс (Mexicarolans)



1 часть Ирландский сли-
вочный ликер
“Кэроланс”
1 часть Текила

Хорошо смешать в шейкере со льдом и подавать.

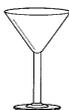
Мельник „Маунт-Гей“ (Mount Gay Grinder)



45 мл Ром “Маунт-Гей”
60 мл Клюквенный сок
чуть-чуть “Севен-Ап”

Соединить все ингредиенты в высоком стакане.

Метрополитан (Metropolitan)



30 мл Сладкий вермут
45–60 мл Бренди
0,5 ч.л. Сахарный сироп
5–6 мл Настойка
“Ангостура”
4–5 Кубики льда

Соединить все ингредиенты, кроме двух-трех кусочков льда, в шейкере и хорошо взболтать. Остальные кусочки льда положить в охлажденный коктейльный бокал, процедить туда напиток.

Мец-Манхэттен (Mets Manhattan)



40 мл Виски
10 мл Очень сухой вермут
10 мл Земляничный шнапс

Соединить все ингредиенты со льдом и хорошо перемешать. Процедить в охлажденный коктейльный бокал.

Мечты Мэрфи (Murphy's Dream)



1 часть Ликер “Айриш Мист”
1 часть Джин
1 часть Лимонный сок
Сахар

Смешать в шейкере. Подавать в чистом виде или с кубиками льда.

„Мидори“ с клюквенным соком (Midori Skinny Dipper)



60 мл
90 мл

Ликер “Мидори”
Клюквенный сок

Положить в высокий стакан кубики льда и соединить ингредиенты.

„Мидори“ с фруктами (Midori Cheap Shades)



20 мл
20 мл
90 мл
90 мл
45 мл

Ликер “Мидори”
Персиковый шнапс
Апельсиновый сок
Ананасовый сок
Смесь “маргарита”

Смешать в шейкере со льдом и подавать с кубиками льда в высоком стакане.

Мимоза (Mimosa)



90 мл
60 мл

Шампанское
Апельсиновый сок

Соединить ингредиенты в высоком бокале для шампанского и перемешать.

Очень хорошо для позднего завтрака.



„Мимоза“ — французский цветок

Коктейль “Мимоза” был создан примерно в 1925 году в Париже, в баре отеля “Риц”. Его цвет напоминает цветы мимозы, отсюда и название.

Миндальный лимонад (Almond Lemonade)



40 мл
10 мл

Водка
Амаретто
Лимонад

Смешать ингредиенты в шейкере со льдом и процедить через стрейнер в стопку.

Лето в Италии!

Минтيني (Джин-стингер) (Mintini (Gin Stinger))



2 части
1 часть

Джин “Бомбей”
Белый ликер “Крем де мант”

Осторожно перемешать со льдом и процедить.

Мисс Чай (Ms. Tea)



40 мл	Ликер “Айриш Мист”	Смешать со льдом, подавать со льдом.
90 мл	Охлажденный чай	

Мистер Мэрфу (Mister Murphy)



1 часть	Ликер “Айриш Мист”	Положить в низкий стакан лед кусочками, соединить первые три ингредиента и добавить несколько капель “Ангостуры”.
1 часть	Белый ром	
1 часть	Апельсиновый сок	
чуть-чуть	Настойка “Ангостура”	

„Мистико“ Бандино (Mistico Bandito)



30 мл	Текила “Хосе Куэр- во Мистико”	Смешать в шейкере и подавать в стопке.
30 мл	Клюквенный сок	
30 мл	Сок шпанской вишни	

„Мистико“ Волна (Mistico Slide)



15 мл	Ликер “Калуа”	Налить ингредиенты слоями в указанном по- рядке, на дно “Калуа”, потом сливочный ли- кер, сверху текилу.
15 мл	Ирландский сливоч- ный ликер “Бейлиз”	
15 мл	Текила “Хосе Куэрво Мистико”	

„Мистико“ Головокружение (Mistico Vertigo)



40 мл	Текила “Хосе Куэр- во Мистико”	Смешать со льдом. Украсить кружочком апельсина.
60 мл	Лимонная смесь “сауэр”	
30 мл	Клюквенный сок	
	Сок половинки ли- мона	

„Mistuko“ Каленге (Mistico Caliente)



60 мл Текила “Хосе
Куэрво Мистико”
чуть-чуть Соус “Табаско”
чуть-чуть Пиво

Соединить текилу с
соусом в стопке и до-
бавить немного пива.

„Mistuko“ Карибское море (Mistico Caribbean Sea)



40 мл Текила “Хосе
Куэрво Мистико”
20 мл Голубой кюрасао
15 мл Персиковый шнапс
Лимонная смесь
“сауэр”

Положить в высокий
стакан лед кубиками,
вливать первые три
ингредиента. Долить
лимонной смесью
“сауэр”.

„Mistuko“ Костыль (Mistico Spike)



45 мл Текила “Хосе
Куэрво Мистико”
90 мл Сок красного
грейпфрута
чуть-чуть Горькая настойка

Перемешать со льдом.
Украсить половиной
кружочка апельсина.

„Mistuko“ Мерлин (Mistic Merlin)



20 мл Текила “Хосе
Куэрво Мистико”
20 мл Апельсиновый ликер
15 мл Лаймовый сок

Смешать в шейкере
со льдом и процедить.

„Mistuko“ Мираж (Mistico Mirage)



45 мл Текила “Хосе
Куэрво Мистико”
45 мл Апельсиновый сок
45 мл Тоник

Перемешать со льдом
и украсить половин-
кой кружка лимона.

„Мустико“ Пляж (Mistic Beach)



40 мл Текила “Хосе
Куэрво Мистико”
20 мл Ликер “Куантро”
90 мл Клюквенный сок

Положить в высокий стакан кубики льда, влить ингредиенты, перемешать. Украсить половиной кружка лимона.

„Мустико“ Ракета (Mistico Missile)



30 мл Текила “Хосе
Куэрво Мистико”
15 мл Персиковый шнапс
чуть-чуть Грейпфрутовый сок

Перемешать в шейкере и процедить. Подавать в стопке.

„Мустико“ с пивом (Mistic Shandy)



40 мл Текила “Хосе
Куэрво Мистико”
210 мл Пиво

Соединить текилу с пивом в бокале “пильзнер”.

„Мустико“ Тайна (Mistico Mystery)



30 мл Текила “Хосе
Куэрво Мистико”
30 мл Ликер “Трипл Сек”
30 мл Ананасовый сок

Смешать в шейкере и процедить в стопку.

„Мустико“ Утро (Mistico Morning)



30 мл Текила “Хосе
Куэрво Мистико”
30 мл Ананасовый сок
30 мл Апельсиновый сок
чуть-чуть Ликер “Трипл Сек”
чуть-чуть Гранатовый ликер
“Гренадин”

Соединить первые четыре ингредиента в стакане “коллинз”. Сверху налить немного гранатового ликера. Украсить долькой лайма.

„Мистико“ шоколадный (Mistico Chocklic)



20 мл	Текила “Хосе Куэрво Мистико”	Перемешать в шейкере. В стакан “тумблер” положить кубики льда и процедить напиток.
20 мл	Кофейный ликер “Калуа”	
30 мл	Апельсиновый сок	

„Мистико“ Ягода (Mistico Berry)



30 мл	Текила “Хосе Куэрво Мистико”	Соединить первые пять ингредиентов в высоком стакане с кубиками льда. Добавить лимонную смесь “сауэр” и украсить половинкой кружочка лимона.
30 мл	Вино “Каберне”	
чуть-чуть	Ликер “Трипл Сек”	
чуть-чуть	Лаймовый сок	
чуть-чуть	“Севен-Ап”	
чуть-чуть	Лимонная смесь “сауэр”	

„Мистико“ Ягода пустыни (Mistico Desert Berry)



45 мл	Текила “Хосе Куэрво Мистико”	Перемешать ингредиенты и процедить в стопку.
чуть-чуть	Шамбор	

Мистический туман (Misty Mist Chocklic)



40 мл	Ликер “Айриш Мист”	Подавать с колотым льдом.
-------	--------------------	---------------------------

Мозги (Brain)



30 мл	Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”	Соединить в стопке, подать безо льда.
30 мл	Персиковый или клубничный шнапс	

Это то, чем вы будете думать всю вечеринку.

Мозговая атака (Brainstorm)



50 мл Ирландское виски
10 мл Сухой вермут
1 мл Бенедиктин

Соединить все ингредиенты и процедить в коктейльный бокал. Украсить спиралью из апельсиновой кожуры.

Мокко мятный (Mocha Mint)



20 мл Кофейное бренди
20 мл Белый ликер
"Крем де мант"
20 мл Белый ликер
"Крем де какао"

Соединить ингредиенты в барном стакане и перемешать. Процедить в коктейльный бокал.

Мокко тающий (Mocha Melt)



30 мл Текила
"Хосе Куэрво Голд"
150 мл Крепкий горячий кофе
1 ст.л. Готовое какао
15 мл Кофейное бренди
Взбитые сливки

Соединить ингредиенты в бокале и перемешать. Сверху выложить взбитые сливки.

Молитва старой девы (Maiden's Prayer)



2 части Сухой джин "Корк"
2 части Ликер "Куантро"
1 часть Апельсиновый сок
1 часть Лимонный сок

Смешать в шейкере со льдом и процедить в высокий стакан.

Молоко и мед (Milk & Honey)



1 часть Ликер "Айриш Мист"
1 часть Ирландский сливочный ликер
"Кэроланс"

Положить в низкий стакан кубики льда, влить ингредиенты.

Морской (Cocktail na Mara)



60 мл	Ирландское виски	Смешать все ингредиенты в барном стакане с измельченным льдом и перелить в охлажденный стакан “хайбол”.
60 мл	Устрично-томатный сок	
120 мл	Томатный сок	
15 мл	Лимонный сок	
чуть-чуть	Соус “Вустершир”	
чуть-чуть	Соус “Табаско”	
по вкусу	Белый перец	

Морской бриз (Seabreeze)



40 мл	Водка	Положить в высокий стакан кубики льда, налить водку. Долить до половины грейпфрутовым соком, долить до верха клюквенным соком.
	Клюквенный сок	
	Грейпфрутовый сок	

Морской бриз с „Капитаном“ (Captain's Seabreeze)



40 мл	Ром “Капитан Морган” пикантный	Положить в бокал лед, соединить ингредиенты.
150 мл	Клюквенный сок	

Морской ныряльщик (Sea Dipper)



45 мл	Ром “Пуэрто Рикан”	Смешать в шейкере со льдом и подавать в высоком стакане с кубиками льда.
30 мл	Ананасовый сок	
10 мл	Сок лайма	
1 ч.л.	Сахарная пудра	

Московский ерш/Московский мул (Moscow Mule)



35 мл Водка “Смирнов”
120 мл Имбирное пиво

Перемешать со льдом.
Украсить половиной кружочка лайма.

Подавать в бронзовой чаше или кружке.

Московский холол (Moscow Chill)



35 мл Водка
120 мл “Д-р Пеппер”

В высокий бокал для шампанского положить колотый лед, влить водку. Долить “Д-р Пеппер”. Украсить половинкой кружочка лайма.

Муссон (Monsoon)



10 мл Водка
10 мл Кофейный ликер
10 мл Амаретто
10 мл Ирландский сливочный ликер
10 мл Ореховый ликер

Смешать в шейкере со льдом и подавать со льдом.

Мэгни Санта-Фе (Santa Fe Maggie)



40 мл Текила “Хосе Куэрво Голд”
15 мл Ликер “Трипл Сек”
60 мл Лимонная смесь “сауэр”
60 мл Клюквенный сок

Положить в высокий стакан кубики льда, влить ингредиенты в стакане, украсить половиной кружочка лайма.

Мэри Пикфорд (Mary Pickford)



45 мл	Белый ром “Пуэрто Рикан”	Смешать в шейкере с колотым льдом. Подавать со льдом или процедить.
45 мл	Ананасовый сок	
чуть-чуть	Гранатовый ликер “Гренадин”	

Назван в честь известной актрисы немого кино.

Мятная Пэнтти 1 (Peppermint Patti 1)



20 мл	Мятный шнапс “Пепперминт”	В низкий стакан положить кубики льда, влить ингредиенты.
15 мл	Зеленый ликер “Крем де мант”	

Мятная Пэнтти 2 (Peppermint Patti 2)



15 мл	Шнапс “Рампл Минц”	Смешать в шейкере со льдом и процедить в стопку.
15 мл	Ликер “Калуа”	
15 мл	Темный ликер “Крем де какао”	
15 мл	Сливки	

Мятный Джулен (Mint Julep)



60 мл	Бурбон “Мейкерс Марк”	В серебряной чаше растереть четыре листика мяты с сахарным сиропом. Положить в чашу колотый лед. Добавить бурбон и украсить листиком мяты.
10 мл	Сахарный сироп	
5	Листики мяты	

Не забывайте, что этот коктейль готовят и подают в серебряной чаше.

Мятный прохладительный (Mint Cooler)



30 мл Джин “Бомбей”
10 мл Мятный шнапс
Содовая вода

В высокий стакан положить кубики льда, соединить джин и шнапс. Долить содовой водой.

Мятный туман (Spearminty)



30 мл Ликер “Айриш Мист”
10 мл Мятный шнапс
“Спиэрминт”

Смешать ингредиенты и подавать напиток неразбавленным или со льдом.

На гребне волны (Crest of the Wave)



40 мл Джин “Бомбей”
45 мл Грейпфрутовый сок
45 мл Клюквенный сок

В высокий стакан положить кубики льда, влить ингредиенты, перемешать.

На Луну (To the Moon)



1 часть Ирландский сливочный ликер
1 часть Амаретто
1 часть Кофейный ликер
1 часть Ром

Соединить ингредиенты в стопке.

На пределе возможностей (Racer's Edge)



45 мл Светлый ром
“Бакарди”
10 мл Зеленый ликер
“Крем де мант”
Грейпфрутовый сок

Налить ром в стакан, до половины заполненный льдом. Долить грейпфрутовым соком и сверху плеснуть мятный ликер.

Настоящее золото (Real Gold)



1 часть	Водка “Столичная”	Соединить в стопке.
1 часть	Ликер “Голдшлягер”	

Настоящий Альбукерко (Albuquerque real)



45 мл	Текила “Хосе Куэрво Эспециаль”	Смешать в высоком стакане все ингредиенты, кроме “Гран-Марнье”, который осторожно налить сверху.
15 мл	Ликер “Трипл Сек”	
15 мл	Лимонная смесь “сауэр”	
8 мл	Клюквенный сок	
чуть-чуть	Ликер “Гран-Марнье”	

Этот коктейль можно подавать также в коктейльном бокале.

Нат’н’Холли (Nut’n’Hollie)



1 часть	Ликер “Айриш Мист”	Смешать в шейкере. Подавать в стопке безо льда.
1 часть	Амаретто	
1 часть	Ирландский сливочный ликер “Кэроланс”	
1 часть	Ликер “Франжелико”	

Нация (Nation Cocktail)



45 мл	Текила “Хосе Куэрво Голд”	Соединить первые три ингредиента в бокале со льдом. Сверху влить голубой кюрасао.
45 мл	Ананасовый сок	
45 мл	Апельсиновый сок	
10 мл	Голубой кюрасао	

Этот коктейль можно подавать и безо льда.

Нева (Neva)



45 мл	Водка	Смешать все ингредиенты в шейкере. В бокал положить кубики льда и налить коктейль.
15 мл	Томатный сок	
15 мл	Апельсиновый сок	



Негрони (Negroni)



15 мл
15 мл
15 мл

Сухой вермут
Джин “Бомбей”
Кампари

Соединить в низком
стакане с кубиками
льда.

Нежный бык (Gentle Bull)



45 мл
30 мл
20 мл
1 ложка

Текила “Ту Фингерз”
Густые сливки
Кофейный ликер
Измельченный лед
Взбитые сливки

Смешать. Сверху вы-
ложить взбитые слив-
ки и вишни.

Незабываемый оргазм (Screaming Orgasm)



1 часть
1 часть
1 часть
1 часть

Ирландский сли-
вочный ликер
Ликер “Калуа”
Водка
Амаретто

Соединить все ингре-
диенты в стопке.

Нелли Джейн (Nellie Jane)



40 мл
10 мл
90 мл
30 мл

Ликер “Айриш Мист”
Персиковый шнапс
Апельсиновый сок
Имбирное пиво

Смешать все ингреди-
енты, кроме пива, на-
лить в высокий ста-
кан. Сверху влить им-
бирное пиво.

Неоновое чудовище (Neon Tequila Monster)



30 мл
30 мл
90 мл

Водка
Текила
Апельсиновый сок

Соединить со льдом.

Непокоренный ирландец (Bucking Irish)



40 мл Ирландское виски
150 мл Имбирный эль

Положить лед в бокал “коллинз”, влить ингредиенты, сбрызнуть соком цедры лимона.

Нервный срыв (Nervous Breakdown)



45 мл Водка
15 мл Шамбор
чуть-чуть Клюквенный сок
Содовая вода

Соединить первые три ингредиента в высоком стакане. Долить содовую воду.

Нефтяное пятно (Oil Slick)



1 часть Шнапс
“Рампл Минц”
1 часть Бурбон

Смешать в шейкере со льдом и процедить в стопку.

Новая жизнь (New Life)



45 мл Текила “Сауза”
1 Сахар
кусочек
чуть-чуть Настойка
“Ангостура”

Смешать сахар и “Ангостуру” в низком стакане и наполнить его колотым льдом. Влить текилу. Сбрызнуть соком кожуры лимона.

Ночная орхидея (Midnight Orchid)



45 мл Водка “Финляндия”
10 мл клюквенная
60 мл Шамбор
15 мл Ананасовый сок
Смесь молока со сливками

Смешать ингредиенты в шейкере (водку предварительно охладить). Подавать с колотым льдом или смешать со льдом в блендере.

Ночной кошмар в 24 карата (24 Karat Nightmare)



1 часть “Голдшлягер”
1 часть Шнапс “Рампл
Минц”

Смешать ингредиенты
в стопке.

Обвал 1 (Mudslide 1)



10 мл Кофейный ликер
30 мл Водка
10 мл Ирландский сли-
вочный ликер
Кола

Положить в высокий
стакан кубики льда,
вливать первые три
ингредиента. Долить
колой.

Обвал 2 (Mudslide 2)



20 мл Кофейный ликер
20 мл Ирландский сли-
вочный ликер

Положить в стакан
“тумблер” кубики льда,
вливать ингредиенты.

Обвал в Ирландии (Baileys Irish Mudslide)



1 часть Ирландский сли-
вочный ликер
“Бейлиз”
1 часть Кофейный ликер
1 часть Водка

Смешать ингредиенты
и налить в низкий
стакан.

Ингредиенты можно смешать со льдом и подавать в бокале
“маргарита”.

Обезьяна (Monkey See Monkey Do)



1 часть Ирландский сли-
вочный ликер
“Бейлиз”
1 часть Ром “Барбанкур”
1 часть Банановый ликер
1 часть Апельсиновый сок

Смешать в шейкере
со льдом и процедить.

Обманка (Blarney Stone Cocktail)



60 мл	Ирландское виски	Соединить ингредиенты со льдом в шейкере и перемешать. Сбрызнуть соком цедры апельсина. В бокал положить оливку.
0,5 ч.л.	Перно	
0,5 ч.л.	Ликер “Трипл Сек”	
5-6 капель	Гранатовый ликер “Гренадин”	
5-6 капель	Настойка “Ангостура”	

Объятия коалы (Koala Hug)



40 мл	Ирландское виски “Джеймсон”	Смешать в шейкере со льдом. Подавать в высоком стакане с кубиками льда, ломтиком лимона и соломинкой.
60 мл	Лимонный сок	
30 мл	Ликер “Куантро”	

чуть-чуть Перно

Овсяное печенье 1 (Oatmeal Cookie 1)



1 часть	Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”	Налить слоями: шнапс, “Голдшлягер”, ирландский ликер.
1 часть	“Голдшлягер”	
1 часть	Шнапс	

Овсяное печенье 2 (Oatmeal Cookie 2)



20 мл	Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”	Смешать в шейкере со льдом и подавать, не процеживая.
20 мл	Шнапс	
15 мл	Биттер “Егермейстер”	
10 мл	Коричный шнапс	

Этот коктейль можно процедить через стрейнер и подавать в стопке.

Огни маяка 1 (Harbor Lights 1)



1 часть Ликер “Гальяно”
1 часть Коньяк
“Реми Мартен”

Смешать в шейкере со льдом, процедить в стопку.

Огни маяка 2 (Harbor Lights 2)



1 часть Шамбор
1 часть Ром “Пурто Рикан”
1 часть Апельсиновый сок

Смешать в шейкере со льдом, процедить в стопку.

Оранжевину (Orangetini)



45 мл Водка “Абсолют”
1-2 мл Очень сухой вермут
“Мартини и Росси”
чуть-чуть Ликер “Трипл Сек”

Положить в коктейльный бокал лед кубиками. Осторожно смешать ингредиенты в барном стакане и перелить в бокал. Украсить корочкой апельсина.

Оргазм 1 (Orgasm 1)



1 часть Ирландский сливочный ликер
1 часть Амаретто
1 часть Кофейный ликер (“Калуа”)

Смешать в шейкере со льдом и процедить в стопку.

Оргазм 2 (Orgasm 2)



1 часть Амаретто
“Ди Саронно”
1 часть Ликер “Калуа”
1 часть Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”
1 часть Сливки

Смешать в шейкере со льдом и процедить в стопку.

Орехи и ягоды (Nuts & Berries)



15 мл Водка
15 мл Ореховый ликер
15 мл Кофейный ликер
10 мл Сливки

Соединить в шейкере со льдом и перемешать. Процедить и подавать в низком стакане.

Ореховый ирландец (Nutty Irishman)



1 часть Ирландский сливочный ликер
1 часть Ореховый ликер (“Франжелико”)

В стопку налить ореховый ликер, а сверху ирландский.

Ореховый профессор (Nutty Professor)



1 часть Ирландский сливочный ликер
1 часть Ореховый ликер (“Франжелико”)
1 часть Ликер “Гран-Марнье”

Соединить со льдом.

Этот коктейль можно подавать безо льда в стопке.

Отвертка (Screwdriver)



40 мл Водка
120 мл Апельсиновый сок

Положить в высокий стакан кубики льда, налить водку, долить апельсиновым соком.

Отель „Савой“ (Savoy Hotel)



15 мл Белый ликер “Крем де какао”
15 мл Бенедиктин
15 мл Бренди

Налить ингредиенты слоями в указанном порядке, начиная с “Крема де какао” и заканчивая бренди.

Отпущение грехов (Absolution)



1 часть Водка “Абсолют”
5 частей Шампанское

Соединить ингредиенты в высоком бокале для шампанского “флейта”. Приготовьте колечко лимона — оно будет изображать нимб; его либо наденьте на край бокала, либо опустите на поверхность коктейля.

Этот коктейль придумал Джимми Колфилд из “Ривер-Кафе”, что в Нью-Йорке.

Отменель в горах (Mountain Melter)



30 мл Текила “Хосе Куэрво Голд”
15 мл Ликер “Трипл Сек”
150 мл Горячая вода
1 ст.л. Порошок какао

Соединить ингредиенты в бокале и перемешать. Сверху положить взбитые сливки; можно посыпать молотой корицей.

Отшельник (Bushwacker)



60 мл Кокосовый крем “Коко Лопес”
60 мл Молоко и сливки
30 мл Ликер “Калуа”
15 мл Темный ликер
15 мл “Крем де какао”
1 стакан Ром
Лед

Смешать в блендере и подавать в бокале “маргарита”.

Пароход особый (Steamboat Special)



10 мл Апельсиновый ликер или “Трипл Сек”
30 мл Скотч

Налить в стопку скотч, сверху влить ликер.

Пеппертини (Peppertini)



45 мл Водка “Абсолют”
перцовая
15 мл Вермут

Соединить водку и вермут в шейкере со льдом, перемешать. Налить в низкий стакан. Украсить оливкой.

Переливание крови (Transfusion)



45 мл Водка “Столичная”
90 мл Виноградный сок

Положить в высокий стакан кубики льда, влить ингредиенты и перемешать.

Пересмешник (Mockingbird)



40 мл Текила
1 ч.л. Белый ликер
“Крем де мант”
30 мл Свежевыжатый сок
лайма

Соединить ингредиенты в шейкере и хорошо взболтать. В охлажденный коктейльный бокал положить кубики льда, процедить напиток.

Персики со сливками (Peaches'n'Cream)



90 мл Кокосовый крем
“Коко Лопес”
60 мл Ананасовый сок
30 мл Кофейный ликер
15 мл Ром

Смешать с толченым льдом.

Персиковая мельба (Peach Melba)



15 мл Ром “Капитан Морган” пикантный
20 мл Малиновый ликер
60 мл Персиковая смесь для коктейлей
30 мл Густые сливки
Персик
Малиновый сироп

Смешать с измельченным льдом. Сверху налить малиновый сироп.

Персиковый апельсин (Fuzzy Navel)



40 мл Персиковый шнапс
30 мл Апельсиновый сок

Положить в низкий стакан кубики льда и налить шнапс. Долить апельсиновый сок и хорошо перемешать.

Персиковый ирландец (Peach Irish)



45 мл Ирландское виски
0,5 Свежевыжатый сок лайма
стакана
30 мл Абрикосовое бренди
1 ст.л. Сахарная пудра
1 мл Ванильный экстракт
Спелый персик (очищенный, без косточки, нарезать кусочками)

Смешать с измельченным льдом.

Пикадилли (Picadilly)



2 части Сухой джин “Корк”
1 часть Сухой вермут
5-6 мл Перно
5-6 мл Гранатовый ликер “Гренадин”

Смешать со льдом и подать, не процеживая.



Пуна-колага (Pina Colada)



40 мл Светлый или темный ром
60 мл Несладкий ананасовый сок
60 мл Кокосовый крем “Коко Лопес”

Смешать в шейкере и подать со льдом; или смешать с измельченным льдом в блендере.

Пиньята (Pinata)



45 мл Текила “Хосе Куэрво Голд”
150 мл Ананасовый сок

Соединить в стакане “коллинз”. Украсить кусочками свежего ананаса.

Пирим (Fools Gold)



1 часть Водка
1 часть Ликер “Гальяно”

Смешать в шейкере со льдом и процедить в стопку.

Пламя (Fire)



40 мл Водка “Столичная”
10 мл апельсиновая
Коричный шнапс

Положить в стакан кубики льда, влить ингредиенты, перемешать.

Плато Джеми особый (Jamie's Highland Special)



1 часть Зеленый ликер
“Крем де мант”
1 часть Ликер “Гальяно”
1 часть Ежевичный ликер
1 часть “Кишвассер”

Наливать слоями в указанном порядке, начиная с мятного ликера и заканчивая “Кишвассером”.

Более подробно о слоистых коктейлях рассказывается в главе 19.

Пляж Малибу (Malibu Beach)



45 мл Ликер “Малибу”
30 мл Водка “Смирнов”
120 мл Апельсиновый сок

Подзорная труба (Spyglass)



30 мл Ром “Капитан Морган” пикантный
2 ложки Ванильное мороженое
1 ст.л. Мед
1-2 ст.л. Молоко

Смешать в блендере до получения однородной массы.

Подозрительная леди (Shady Lady)



30 мл Текила “Ту Фингерз”
30 мл Дынный ликер
90 мл Грейпфрутовый сок

Соединить все ингредиенты в шейкере и перемешать. Подавать с кубиками льда.

Подпрыгни и поцелуй меня (Jump Up and Kiss Me)



40 мл Темный ром “Майерс”
120 мл Ананасовый сок
15 мл Сок лайма
1-2 мл Настойка “Ангостура”

Смешать в шейкере со льдом и подавать со льдом.

Пожар в прерии (Prairie Fire)



45 мл Текила
2-3 Соус “Табаско”
капли

Соединить в стопке.

Полковник из Кентукки (Kentucky Colonel)



45 мл Бурбон
15 мл Бенедиктин

Перемешать в шейкере со льдом. Процедить в охлажденный высокий стакан или коктейльный бокал. Сбрызнуть соком лимонной кожуры.

Порочный Сид (Vicious Sid)



45 мл Светлый ром
"Пуэрто Рикан"
15 мл Ликер "Сазерн
Комфорт"
15 мл "Куантро" или
"Трипл Сек"
30 мл Лимонный сок
чуть-чуть Горькая настойка

Смешать ингредиенты в шейкере с толченым льдом; подавать с кубиками льда.

Порт-Рояль (Port Royal)



45 мл Ром
"Эпплтон Истейт"
15 мл Сладкий вермут
Сок четвертинки
апельсина
Сок четвертинки
лайма

Смешать в шейкере со льдом и процедить в высокий или низкий стакан, в который положить несколько кубиков льда. Украстить долькой апельсина или лайма.

После Восьми (After 8)



15 мл Ирландский сливочный ликер
15 мл Кофейное бренди
15 мл Зеленый ликер
"Крем де мант"

Смешать в шейкере со льдом, процедить через барное ситечко в стопку.

После пяти (After 5)



1 часть Ирландский сли-
вочный ликер
1 часть Шнапс “Рампл
Минц”

Соединить Ingredi-
енты в стопке.

Пот гориллы (Gorilla Sweat)



45 мл Текила
0,5 ч.л. Сахар
15 г Масло сливочное
Горячая вода

Влить в высокий ста-
кан текилу и до поло-
вины долить горячей
водой. Добавить са-
хар, масло и хорошо
перемешать. Поло-
жить палочку корицы
и посыпать молотым
мускатным орехом.

Аппетитное название, а?

Потайное местечко (Secret Place)



45 мл Темный ром
“Пуэрто Рикан”
15 мл Шерри-бренди
2 ч.л. Темный ликер
120 мл “Крем де какао”
Холодный кофе

Смешать с колотым
льдом и подавать в
высоком стакане.

Поход на пляж (Trip to the Beach)



15 мл Ликер “Малибу”
15 мл Персиковый шнапс
15 мл Водка “Смирнов”
90 мл Апельсиновый сок

Положить в высокий
стакан кубики льда,
вливать ингредиенты.

Поцелуй пчелки (Bee's Kiss)



30 мл	Белый ром “Пуэрто Рикан”	Смешать в шейкере, подать в стакане “тумблер” с кубиками льда.
10 мл	Темный ром “Майерс”	
20 мл	Сливки	
2 ложки	Мед	

Президент (Presidente)



10 мл	Сухой вермут	Смешать со льдом и подавать в высоком стакане.
20 мл	Сладкий вермут	
45 мл	Белый ром “Пуэрто Рикан”	
чуть-чуть	Гранатовый ликер “Гренадин”	

Пресвитериан (Presbyterian)



30-45 мл	Бурбон или другое виски Имбирный эль Содовая вода	Налить бурбон в ох- лажденный высокий стакан. Добавить лед кубиками. Долить до верха имбирным пи- вом или содовой.
----------	--	---

Прививка (Inoculation Shot)



30 мл	Текила “Хосе Куэрво Голд”	Смешать со льдом в шейкере и процедить в стопку.
10 мл	Голубой кюрасао	

Принцесса Мэри (Princess Mary)



1 часть	Сухой джин “Корк”	Смешать в шейкере со льдом и подавать в бокале “маргарита”.
1 часть	Ликер “Крем де какао”	
1 часть	Свежие сливки	

Пробуждение (Dream Shake)



1 часть Ирландский сли-
вочный ликер
“Бейлиз”
1 часть Ликер “Тиа-Мариа”

Смешать со льдом в шейкере и процедить в стопку.

Просто сумасшедшие (Simply Bonkers)



1 часть Шамбор
1 часть Ром “Пуэрто Рикан”
1 часть Сливки

Соединить все ингредиенты в стопке.

Прыжок с лонжей (Bang! Jumper)



40 мл Ликер “Айриш Мист”
120 мл Апельсиновый сок
15 мл Сливки
1 мл Амаретто

Все ингредиенты, кроме амаретто, соединить в стакане “хайбол”. Сверху налить амаретто. Подавать неразбавленным или со льдом.

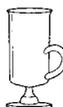
Пулько (Акапультко) (Pulco)



60 мл Текила “Хосе
15 мл Куэрво 1800”
45 мл Ликер “Куантро”
Сок лайма

Положить в высокий стакан кубики льда, влить ингредиенты.

Пунш 69 полка (Sixty Ninth Regiment Punch)



90 мл Ирландское виски
90 мл Шотландское виски
1 ч.л. Сахар
1-2 мл Лимонный сок
300 мл Горячая вода

Влить виски в горячую воду. Добавить сахар, лимонный сок и перемешать.

Подавать в согретом бокале.

Пунш гавайский (Hawaiian Punch)



10 мл Ликер “Сазерн
Комфорт”
10 мл Терновый джин
10 мл Ликер “Куантро”
10 мл Апельсиновый сок

Смешать в шейкере
со льдом и процедить
в стопку.

Пунш „Мороз и солнце“ (Sunshine Frosty Punch)



40 мл Водка
2 ложки Ванильное
мороженое

Смешать в блендере
до получения одно-
родной массы, подать
в большом бокале для
коньяка.

Пунш пирата (Pirate's Punch)



50 мл Ром “Барбанкур”
10 мл Сладкий вермут
1-2 мл Настойка
“Ангостура”

Смешать со льдом и
подавать, не проце-
живая.

Пунш плантатора (Planter's Punch)



50 мл Ром
2 ч.л. Сахар
60 мл Апельсиновый сок
1-2 мл Гранатовый ликер
“Гренадин”
чуть-чуть Темный ром
“Майерс”



Смешать в шейкере
или блендере все ин-
гредиенты, кроме ро-
ма, и налить в высо-
кий стакан. Сверху
вливать ром.

Существует много разновидностей этого пунша, одну из них
вы найдете в главе 20.



Пунш плантатора

В 1879 году Фред Л. Майерс основал на Ямайке
винокурню “Майерс Рум” и отметил это событие
созданием напитка, который он назвал “Пуншем
плантатора”. Этот коктейль стал фирменным на-
питком бара “Келлиз” в Шугар-Ворфе на Ямайке
и оттуда распространился по всему миру.

Пунш поэта (Poet's Punch)



30 мл	Ликер “Айриш Мист”	Добавить в молоко палочку корицы, лимонную и апельсиновую цедру, довести до кипения, но не кипятить. Добавить ванильный сахар и “Айриш Мист”. Процедить. Посыпать тертым мускатным орехом.
1 палочка	Корица	
цедра	Лимон	
цедра	Апельсин	
0,5 ч.л.	Ванильный сахар	
0,5 стакана	Молоко	

Пунш с „Бейлиз” и горячим молоком (Baileys Hot Milk Punch)



30 мл	Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”	Соединить ликер, коньяк и сахар. Добавить горячее молоко и перемешать. Посыпать тертым мускатным орехом.
10 мл	Коньяк	
45 мл	Сахар	
90 мл	Горячее молоко	
щепотка	Мускатный орех	

Пурпурная орхидея (Purple Orchid)



1 часть	Белый ликер “Крем де какао”	Соединить ингредиенты в стопке.
1 часть	Ежевичное бренди	
1 часть	Сливки	

Пурпурная страсть (Purple Passion)



40 мл	Водка	Соединить ингредиенты и перемешать. Охладить, добавить сахар по вкусу. Подавать в высоком стакане “коллинз”.
60 мл	Грейпфрутовый сок	
60 мл	Виноградный сок	

Пурпурный геккон (Purple Gecko)



45 мл	Текила “Хосе Куэрво Эспециаль”	Смешать все ингредиенты в шейкере и налить в большой бокал “маргарита”, края которого украсить соевым “инеем”. Подать с долькой лайма.
15 мл	Голубой кюрасао	
15 мл	Оранжевый кюрасао	
30 мл	Клюквенный сок	
30 мл	Лимонная смесь “сауэр”	
15 мл	Концентрат лимонного сока	

Пурпурный гудок (Purple Hooter)



15 мл	Водка	Смешать в шейкере водку, малиновый ликер и клюквенный сок. Налить в стопку, долить содовой водой.
15 мл	Ликер из черной малины	
15 мл	Клюквенный сок	
чуть-чуть	Содовая вода	

Пурпурный туман (Purple Haze)



1 часть	Шамбор	Соединить ингредиенты в стопке.
1 часть	Водка	
1 часть	Клюквенный сок или смесь “сауэр”	

Пуссе-кафе 1 (Pousse-Cafe 1)



1 часть	Гранатовый ликер “Гренадин”	Налить ингредиенты слоями в указанном порядке, начиная с “Гренадина”, который наливают на дно, и заканчивая бренди сверху.
1 часть	Желтый шартрез	
1 часть	Белый ликер “Крем де мант”	
1 часть	Терновый джин	
1 часть	Зеленый шартрез	
1 часть	Бренди	

Более подробно о слоистых коктейлях рассказывается в главе 19.

Пуссе-кафе 2 (Pousse-Cafe 2)



1 часть	Бенедиктин	Налить ингредиенты слоями, сначала “Бенедиктин”, затем “Крем де какао”, сверху коньяк.
1 часть	Белый ликер “Крем де какао”	
1 часть	Коньяк “Реми Мартен”	

Пуссе-кафе парижский (Parisian Pousse-Cafe)



2 части	Оранжевый кюрасао	Наливать слоями в указанном порядке: на дно кюрасао, потом “Кишвассер”, сверху “Шартрез”.
2 части	“Кишвассер”	
1 часть	Шартрез	

Пуссе-кафе по-французски (Pousse-Cafe a la Francaise)



1 часть	Зеленый шартрез	Наливать ингредиенты слоями в указанном порядке, начиная с “Шартреза” и заканчивая кюммелем.
1 часть	Ликер “Мараскино”	
1 часть	Шерри-бренди	
1 часть	Кюммель	

Пуссе-кафе „Радуга“ (Rainbow Pusse-Cafe)



15 мл	Темный ликер “Крем де какао”	Наливать ингредиенты слоями в указанном порядке: на дно налить “Крем де какао”, затем все остальные напитки, закончить коньяком.
15 мл	Ликер “Крем де фиолетт”	
15 мл	Желтый шартрез	
15 мл	Ликер “Мараскино”	
15 мл	Бенедиктин	
15 мл	Зеленый шартрез	
15 мл	Коньяк	

Пуссе-кафе „Стенгуш“ (Pousse-Cafe Standish)



15 мл	Гранатовый ликер “Гренадин”	Налить ингредиенты в указанном порядке, начиная с “Гренадина” и заканчивая бренди.
15 мл	Белый ликер “Крем де мант”	
15 мл	Ликер “Гальяно”	
15 мл	Кюммель	
15 мл	Бренди	

Путешествие по озеру Эри (Erie Tour)



1 часть	Ликер “Айриш Мист”	Положить в стакан кубики льда, влить ингредиенты, перемешать.
1 часть	Ирландский сливочный ликер “Кэроланс”	
1 часть	Ирландское виски	

Путь домой (Home Run)



30 мл	Бурбон	Смешать в шейкере со льдом, подавать в высоком стакане со льдом.
30 мл	Светлый ром	
30 мл	Бренди	
2 ч.л.	Лимонный сок	

Пушечное ядро (Cannonball)



45 мл	Ром “Капитан Морган” пикантный	Положить в стакан лед, влить ром и ананасовый сок, сверху осторожно налить ликер
90 мл	Ананасовый сок	
10 мл	Белый ликер “Крем де мант”	

Пэггу (Paddy Cocktail)



45 мл	Ирландское виски	Смешать все ингредиенты с измельченным льдом в шейкере или блендере. Подавать в охлажденном стакане.
20 мл	Сладкий вермут	
5-6 мл	Настойка “Ангостура”	

Пэдди О'Рокко (Paddy O'Rocco)



45 мл	Ликер "Айриш Мист"	Смешать "Айриш Мист" и апельсиновый сок. Сверху плеснуть немного амаретто.
90 мл	Апельсиновый сок	
чуть-чуть	Амаретто	

Пятая Авеню 1 (Fifth Avenue 1)



1 часть	Темный ликер "Крем де какао"	Коктейль наливать слоями в указанном порядке, начиная с ликера и заканчивая сливками.
1 часть	Абрикосовое бренди	
1 часть	Сливки	

Более подробно о слоистых коктейлях — в главе 19.

Пятая Авеню 2 (Fifth Avenue 2)



15 мл	Ирландский сливочный ликер "Бейлиз"	Смешать в шейкере со льдом, процедить в коктейльный бокал.
15 мл	Абрикосовое бренди	
15 мл	Белый ликер "Крем де какао"	

Рагость Дерри (Derry Delight)



60 мл	Ирландский сливочный ликер "О'Мара"	Хорошо смешать и налить в низкий стакан, куда перед этим положить кубики льда.
60 мл	Смесь сливок и молока	

Рагость Дерри безмерная (Derry Delight with a Kick)



45 мл Ирландский сли-
вочный ликер
“О’Мара”
15 мл Кофейный ликер
“Копа де Оро”
15 мл Водка “Барнеттс”
60 мл Смесь сливок
и молока

Хорошо смешать все
ингредиенты в шей-
кере. Подавать с ку-
биками льда.

Ракетное топливо (Rocket Fuel)



30 мл “Рампл Минц”
30 мл Ром “Бакарди 151”

Соединить Ingredi-
енты в стопке.

Ржавый гвоздь (Rusty Nail) (он же Гвоздодер (Nail Drive))



30 мл Скотч
30 мл Ликер “Драмбуиё”

Соединить Ingredi-
енты в низком стака-
не, добавить лед, пе-
ремешать.

Рукки ирландский (Irish Rickey)



45 мл Виски
“Талламур Дью”
1 стакан Лед
Сок половинки
лайма
Газированная вода

Соединить первые три
ингредиента в высо-
ком стакане. Долить
газированную воду и
перемешать. Добавить
треугольный кусочек
лайма.

Рукку лимонный (Absolut Citron Rickey)

40 мл

Водка “Абсолют”
лимонная
Содовая водаВысокий стакан
“коллинз” заполнить
льдом, влить водку,
долить содовой. Укра-
сить долькой лимона.

Классический коктейль с привкусом лета. (Вариант: 35 мл водки, 15 мл лимонного сока, 100 мл содовой или минеральной воды; украсить долькой лимона.)

Рукку с джином (Gin Rickey)

45 мл

Джин
Содовая водаВысокий стакан напол-
нить льдом, влить джин.
Долить содовую воду,
перемешать. Украсить
долькой лимона.

В общем-то, это просто джин с содовой...

Роб Рой (Rob Roy)60 мл
1-2 млСкотч
Сладкий или сухой
вермутПеремешать со льдом
и процедить в коктей-
льный бокал.

Можно подавать этот коктейль со льдом.

Рогатый бык (Horny Bull)

40 мл

Текила
Апельсиновый сокНаполнить охлажден-
ный высокий стакан
льдом, влить текилу.
Долить апельсиновым
соком.

Роза Мексико (Mexico Rose)



15 мл Текила “Сауза”
30 мл Лаймовый сок
15 мл “Гренадин” или
“Крем де кассис”

Наполнить стакан
“тумблер” кубиками
льда, соединить ин-
гредиенты.

Розовая белка (Pink Squirrel)



30 мл Ликер
“Крем де алмонд”
30 мл Ликер
“Крем де какао”
120 мл Сливки

Смешать все Ingredi-
енты с измельченным
льдом. Процедить в
бокал.

Розовая дама (Pink Lady)



40 мл Джин
2 ч.л. Гранатовый ликер
“Гренадин”
90 мл Молоко и сливки

Смешать со льдом и
процедить в коктей-
льный бокал или по-
давать со льдом.

Розовая пантера 1 (Pink Panther 1)



45 мл Текила “Сауза”
15 мл Гранатовый ликер
“Гренадин”
30 мл Сливки или молоко
со сливками

Смешать с измель-
ченным льдом и про-
цедить в охлажденный
бокал.

Розовая пантера 2 (Pink Panther 2)



40 мл Светлый ром
“Бакарди”
20 мл Лимонный сок
20 мл Сливки
15 мл Гранатовый ликер
“Гренадин”

Смешать с измель-
ченным льдом и про-
цедить в бокал.

Розовый джин (Pink Gin) (он же Джин с Ангостурой (Gin & Bitters))



50 мл	Джин	Ополоснуть охлажденный бокал “Ангостурой”. Налить джин.
5-6 мл	Настойка “Ангостура”	



История „Розового джина“

В 1824 году д-р Джон Дж.Б. Сигерт создал горькую настойку “Ангостура” для лечения расстройства желудка, от которого страдали солдаты армии Венесуэлы. Он назвал свое лекарство в честь города на реке Ориноко, в котором работал.

Британские солдаты включили эту настойку в свои походные аптечки, однако быстро обнаружили, что ее гораздо лучше употреблять с плимутскимджином, который тоже выигрывает от такого соединения. Так появился “Розовый джин”.

Розовый „Кадиллак“ с гавайскими номерами (Pink Cadillac with Hawaiian Plates)



40 мл	Текила	Соединить в низком стакане. Украсить ломтиком лайма.
60 мл	“Хосе Куэрво 1800”	
60 мл	Ананасовый сок	
15 мл	Клюквенный сок	
	Лимонная смесь “сауэр”	

Розовый лимонад (Pink Lemonade)



40 мл	Водка	Соединить водку, сахар, лимонную смесь и клюквенный сок в высоком стакане. Перемешать, чтобы растворился сахар. Добавить лед и долить содовую. Выжать несколько капель лайма.
30 мл	Клюквенный сок	
40 мл	Лимонная смесь “сауэр”	
0,5 ч.л.	Сахар	
	Содовая вода	

Розовый мустанг (Pink Mustang)



1 часть	Водка “Финляндия”	Смешать, подавать со льдом.
1 часть	Водка “Финляндия” клюквенная “Рампл Минц”	

Ром-кола (Rum & Coke)



45 мл	Ром	Смешать ингредиенты со льдом.
90 мл	Кока-кола	

Ромовый аромат (Rum Yum)



30 мл	Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”	Смешать в блендере со льдом и подавать.
30 мл	Ром “Малибу”	
30 мл	Сливки или молоко	

Этот коктейль хорош и в бокале “маргарита”.

Роса Южных штатов (Dixie Dew)



45 мл	Бурбон	Барный стакан наполовину наполнить кубиками льда, влить все ингредиенты. Хорошо перемешать. Процедить в коктейльный бокал.
15 мл	Белый ликер “Крем де мант”	
0,5 ч.л.	Ликер “Куантро” или “Трипл Сек”	

Рубиновые шлепанцы (Ruby Slippers)



1 часть	Водка “Финляндия”	Смешать в шейкере и подавать с кубиками льда.
1 часть	Водка “Финляндия” клюквенная “Голдшлягер”	

Рут-бир (Root Beer)



1 часть Ликер “Калуа”
1 часть Ликер “Гальяно”
1 часть Кола
1 часть Пиво

Соединить ингредиенты в стопке.

Вообще-то рут-бир — это американское пиво из корнеплодов и пряностей.

Сазерак (Sazerac Cocktail)



60 мл Бурбон
1 ч.л. Перно
0,5 ч.л. Сахарная пудра
1-2 мл Настойка
“Ангостура”
1 ч.л. Вода

Смешать ингредиенты со льдом в шейкере. Сбрызнуть соком цедры лимона.

Сакэтини (Sakitini)



45 мл Водка “Абсолют”
1-2 мл Сакэ

Осторожно перемешать со льдом и процедить.

Самый лучший сок (Main Squeeze)



45 мл Малиновый
ликер-крем
60 мл Клюквенный сок
60 мл Апельсиновый сок
60 мл Содовая вода

В высоком стакане соединить первые три ингредиента, долить содовую воду.

Санкт-Петербург (St. Petersburg)



60 мл Водка
0,5 ч.л. Апельсиновая горь-
кая настойка

Перемешать со льдом. Украсить кружком апельсина.

Сан-Франциско (San Francisco)



1 часть	Сухой джин “Корк”	Смешать ингредиенты со льдом. Украсить вишенкой.
1 часть	Сухой вермут	
1 часть	Сладкий вермут	
5-6 мл	Апельсиновая горькая настойка	
5-6 мл	Настойка “Ангостура”	

Сауэр абрикосовый (Apricot Sour)



2 ст. л.	Лимонный сок	Соединить все ингредиенты в шейкере и хорошо перемешать. Процедить через стрейнер в охлажденный бокал для коктейлей. Украсить лимоном.
0,5 ч.л.	Сахарная пудра	
60 мл	Абрикосовое бренди	
3-4	Кубики льда	

Очень модный напиток в 1960-е годы.

Сауэр „Графтон-стрит“ (Grafton Street Sour)



45 мл	Ирландское виски	Все ингредиенты, кроме малинового ликера, смешать с колотым льдом в шейкере или блендере и процедить в коктейльный бокал. Сверху влить малиновый ликер.
15 мл	Ликер “Трипл Сек”	
30 мл	Лаймовый сок	
10 мл	Малиновый ликер	

Этот напиток можно подавать в бокале “хайбол” с кубиками льда.

Сауэр летний с „Башмиллз“ (Bushmills Summer Sour)



45 мл	Ирландское виски “Башмиллз”	Смешать в шейкере. Подавать в стакане “коллинз” с кубиками льда.
60 мл	Апельсиновый сок	
60 мл	Лимонная смесь “сауэр”	

Сауэр по-ирландски (Irish Sour)



45 мл
1 ч.л.

Ирландское виски
Сахар
Сок половинки
лимона

Взболтать в шейкере со льдом до появления пены. Перелить в стакан или бокал “сауэр”. Добавить “пьяные” вишни или дольку апельсина.

Сауэр с „Айриш Мист“ 2 (Irish Mist Sour)



2 части
1 часть

Ликер “Айриш Мист”
Лимонный сок или
лимонная смесь
“сауэр”

Хорошо смешать в шейкере со льдом. Подавать в высоком стакане.

Сауэр с „Капитаном“ (Capitan Morgan Sour)



40 мл
30 мл
1 ст.л.

Ром “Капитан
Морган” пикантный
Лимонный сок
Сахар

Хорошо смешать в шейкере, подавать со льдом или неразбавленным.

Сауэр с ирландским виски (Irish Whiskey Sour)



1 джиггер
1 барная
ложка

Ирландское виски
Сахар
Сок одного лимона

Смешать ингредиенты со льдом и процедить. Украсить апельсиновой долькой и вишнями.

Сауэр с „Сазерном“ (Southern Sour)



10 мл
20 мл
90 мл

Бурбон
Ликер
“Сазерн Комфорт”
Лимонная смесь
“сауэр”

Смешать в шейкере со льдом, процедить или подавать со льдом. Украсить вишенкой и половинкой кружочка лайма.

Сауэр со скотчем (Scotch Sour)



40 мл Скотч
30 мл Лимонный сок
1 ч.л. Сахар

Перемешать ингредиенты в барном стакане, положить в низкий стакан кубики льда, перелить коктейль. Украсить вишенкой и половинкой кружочка апельсина.

Сахарный тростник (Kandy Kane)



1 часть Шнапс
“Рампл Минц”
1 часть Ликер
“Крем де нойо”

Налить “Крем де нойо”, сверху “Рампл минц”.

Сборщик ягод (Berry picker)



45 мл Ежевичное бренди
“Хирам Уокер”
Сок одного лайма
Содовая вода

Положить в высокий стакан кубики льда, влить бренди и сок. Долить содовой.

Светлячок (Fire Fly)



40 мл Водка
60 мл Грейпфрутовый сок
3-4 мл Гранатовый ликер
“Гренадин”

Положить в стакан кубики льда, влить водку и грейпфрутовый сок. Добавить “Гренадин”.

Светофор (Traffic Light)



10 мл Зеленый ликер
“Крем де мант”
10 мл Ликер
“Крем де банана”
10 мл Терновый джин

Налить коктейль слоями в указанном порядке: на дно мятный ликер, потом банановый, сверху джин.

Свободная Куба (Cuba Libre)



50 мл

Ром “Бакарди”
Кола
Сок четвертинки
лайма

Наполнить стакан льдом, влить ром. До-
лить колу. Добавить
лаймовый сок и пе-
ремешать.

Другими словами, ром-кола с лаймом.



Коктейль „Свободная Куба“

Этот напиток, как вы уже догадались, не про-
сто коктейль, а политический лозунг. Статус
свободного острова Куба получила в 1898 году,
после окончания испано-американской войны.
На рубеже веков отношения Кубы и Америки
были весьма дружественными, что и зафиксир-
ровал оставшийся неизвестным лейтенант Ар-
мии США, который смешал местный светлый
ром с новомодным американским напитком,
кока-колой, и скрепил союз соком лайма.

Сегой пес (Peppar Salty Dog)



40 мл

Водка “Абсолют”
перцовая
Грейпфрутовый сок

Низкий стакан укра-
сить “инеем” из соли,
наполнить кубиками
льда. Влить водку, до-
лить грейпфрутовым
соком.

Секс на пляже 1 (Sex on the Beach 1)



20 мл

20 мл

60 мл

Шамбор
Ликер “Мидори”
Ананасовый сок
чуть-чуть Клюквенный сок

Соединить Ingredi-
енты в барном стака-
не, перемешать. На-
лить в стопку.

Можно подавать этот напиток в низком стакане с кубиками льда.

Секс на пляже 2 (Sex on the Beach 2)



10 мл Шамбор
10 мл Ликер “Мидори”
30 мл Водка
30 мл Ананасовый сок

Соединить ингредиенты в шейкере. Перемешать. Процедить или подавать со льдом.

Семь морей (7 Seas)



45 мл Виски “Сиграмз 7”
15 мл Дынный ликер
15 мл Ананасовый сок

Соединить со льдом.

Сентиментальный ирландец (Misty-Eyed Irishman)



40 мл Ирландское виски “Башмилз”
30 мл Мятный шнапс “Пепперминт”
1 ст.л. Горячий шоколад
Горячий кофе
Взбитые сливки

Соединить в бокале виски, шнапс и горячий шоколад. Долить кофе и хорошо перемешать. Сверху выложить взбитые сливки.

Сердцеог (Heartthrob)



40 мл Водка “Финляндия”
10 мл Персиковый шнапс
10 мл Грейпфрутовый сок

Смешать в шейкере. Подавать в высоком стакане со льдом.

Серебряная пуля (Silver Bullet)



60 мл Джин или водка
чуть-чуть Скотч

Скотч наливают сверху.

Серебряный лимон (Silver Citron)



40 мл Водка “Абсолют”
лимонная
60 мл Шампанское
охлажденное

Соединить в бокале
для шампанского.

Серебряный осколок (Silver Splinter)



15 мл Самбука
30 мл Темный ром
60 мл Густые сливки

Соединить с измель-
ченным льдом.

Серебряный трилистник (Silver Shamrock)



2 части “Банретти мид”
1 часть Водка

Смешать со льдом.

Сибирский рассвет (Siberian Sunrise)



45 мл Водка
120 мл Грейпфрутовый сок
15 мл Ликер “Трипл Сек”

Смешать все Ingredi-
енты с колотым льдом
в шейкере или блен-
дере.

Сиеста (Siesta)



45 мл Текила “Сауза”
20 мл Сок лайма
15 мл Терновый джин

Смешать в шейкере
или блендере со
льдом и процедить в
охлажденный бокал
(коктейльный или
“маргарита”).

Синий блейзер (Blue Blazer)



2 части Ирландское виски
1 часть Прозрачный мед
0,5 части Лимонный сок
1-3 части Вода

Влить все ингредиенты в ковшик и подогреть на медленном огне, пока мед не растает. Положить в бокал ложку (чтобы не лопнул) и осторожно налить коктейль, положить палочку корицы.



Вкусно и красиво!

Коктейль “Синий блейзер” в 1849 году изобрел “Профессор” Джерри Томас из бара “Эльдорадо”, что в Сан-Франциско, штат Калифорния. Широкую известность коктейль приобрел после того, как Томас усовершенствовал технологию его приготовления: он поджигал виски и переливал горящий алкоголь из одной серебряной чаши в другую, смешивая коктейль и создавая эффектную иллюминацию.

Синий блокиратор (Blue Blocker)



30 мл Водка “Столичная”
15 мл Апельсиновая
Голубой кюрасао

Соединить со льдом и перемешать.

Этот напиток можно подавать в стопке (безо льда).

Синий кит (Blue Whale Blocker)



10 мл Голубой кюрасао
30 мл Ром “Пуэрто Рикан”
10 мл Ананасовый сок

Смешать в шейкере со льдом и процедить в стопку.

Порция маленькая, но коктейль первоклассный!

Сиротка Анни (Li'l Orphan Annie)



45 мл Ирландское виски
30 мл Ирландский сли-
вочный ликер
“Бейлиз”
1 ч.л. Тертый шоколад
1 ст.л. Шоколадный сироп

Соединить все ингре-
диенты, кроме тертого
шоколада, в шейкере
и хорошо взболтать.
Процедить в стакан.
Украсить тертым шо-
коладом.

Сицилийский поцелуй (Sicilian Kiss)



30 мл Ликер
“Сазерн Комфорт”
30 мл Амаретто
“Ди Саронно”

Смешать в шейкере со
льдом и процедить в
стопку.

Скарлетт О'Хара (Scarlett O'Hara)



45 мл Ликер
“Сазерн Комфорт”
90 мл Клюквенный сок

Соединить со льдом и
процедить.

Так сказать, “Унесенные соком”...

Скибберийский тоник (Skibbereen Tonic)



60 мл Ирландское виски
Тоник

Охладить низкий ста-
кан, положить в него
несколько кубиков
льда. Влить виски.
Долить тоник.
Сбрызнуть соком
цедры лимона, цедру
положить с стакан.

Скользкая соска (Slippery Nipple)



1 часть Самбука “Романа”
1 часть Ирландский сли-
вочный ликер
“Бейлиз”

Соединить Ingredi-
енты в стопке.

Скользкий орех (Slippery Nut)



45 мл Ирландский сли-
вочный ликер
“Сант-Бренданз”
60 мл Ликер “Ронкоко Ром”

Соединить Ingredi-
енты в стопке.

Скорпион (Scorpion)



1 часть Водка
1 часть Черничное бренди
2 части Гранатовый сироп
“Гренадин”

Соединить Ingredi-
енты в стопке.

Скотч „Кавалер“ (Scotch Smoothie)



30 мл Кокосовый крем
“Коко Лопес”
40 мл Скотч
15 мл Ирландский сливоч-
ный ликер “Бейлиз”
15 мл Миндальный ликер
2 ложки Ванильное мороженое

Смешать в блендере с
колотым льдом.

Скотч с водой (Scotch'n'Water)



45 мл Скотч
90 мл Вода

Соединить Ingredi-
енты, смешать со
льдом.



Скотч с содовой (Scotch'n'Soda)



45 мл Скотч
90 мл Содовая вода

Соединить ингредиенты, добавить лед.

Скотч-свиззл (Scotch Swizzle)



50 мл Скотч “Чивас Регал”
10 мл Сок лайма
3-4 мл Настойка
“Ангостура”
Содовая вода

Соединить первые три ингредиента в высоком стакане, долить содовой.

Скотч-терьер О'Кейси (O'Casey's Scotch Terrier)



1 часть Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”
1 часть Скотч “Джей энд Би”

Хорошо перемешать со льдом.

Сладкий ирландский шторм (Sweet Irish Storm)



45 мл Ирландское виски “Башмиллз”
20 мл Сладкий вермут “Нуалли Прат”
чуть-чуть Настойка “Ангостура”
чуть-чуть Ликер “Сазерн Комфорт”

Смешать ингредиенты с колотым льдом в шейкере или блендере. Налить в охлажденный стакан.

Слеза комсомолки



15 мл “Лаванда”
15 мл “Вербена”
30 мл “Лесная вода”
2 мл Лак для ногтей
150 мл Зубной эликсир
150 мл Лимонад

Приготовленную смесь 20 минут помешивать веткой жимолости.

Шутка русской редакции...

Слеза ящерицы (Lizard Slime)



45 мл Текила “Хосе
Куэрво Мистико”
чуть-чуть Ликер “Мидори”

В стопку налить текилу, а сверху осторожно влить “Мидори”.

Ящерицы тоже плачут...

Слезинка (Tear Drop)



40 мл Водка “Абсолют”
перцовая
10 мл Апельсиновый ликер
или “Трипл Сек”

Соединить ингредиенты в стопке. Положить вишенку.

Не плачь, дядя, не ты один сиротка...

Сливочно-апельсиновое угощение 1 (Creamy Orange Treat 1)



45 мл Водка “Столичная”
апельсиновая
15 мл Ирландский сливочный ликер

Смешать со льдом.

Сливочно-апельсиновое угощение 2 (Creamy Orange Treat 2)



30 мл Ликер “Гальяно”
30 мл Молоко и сливки
(или густые сливки)
Апельсиновый сок

Смешать со льдом, апельсиновый сок добавить по вкусу.

Сливочное виски (Cream Whiskey)



1 часть Ржаное виски
2 части Ирландский сливочный ликер
“Кэроланс”

Хорошо перемешать со льдом.

Сливочный херес (Creamed Sherry)



2 части Ирландский сли-
вочный ликер
“Кэроланс”
1 часть Крем-херес “Дафф
Гордон”

Хорошо перемешать
со льдом.

Слинг из бара отеля „Раффлз“ (Raffles Bar Sling)



10 мл Бенедиктин
20 мл Джин
10 мл Шерри-бренди
1-2 мл Горькая настойка
0,5 мл Сок лайма
Имбирное пиво

Соединить в высоком
стакане джин, на-
стойку, сок лайма и
шерри-бренди со
льдом. Влить имбир-
ное пиво и переме-
шать. Сверху плеснуть
бенедиктин. Украсить
веточкой мяты.

Слинг ирландский (Irish Sling)



30 мл Виски
“Талламур Дью”
30 мл Джин
1 кусо-
чек Сахар

Растолочь сахар со
льдом в стакане. До-
бавить виски и джин.
Перемешать.

Слинг с бурбоном (Bourbon Sling)



60 мл Бурбон
1 ч. л. Сахарная пудра
2 ч. л. Вода
30 мл Лимонный сок

Шейкер наполовину
заполнить кусочками
льда, положить сахар,
вливать воду, лимон-
ный сок и бурбон.
Хорошо перемешать.
Процедить в бокал.
Сбрызнуть соком
цедры лимона.

Слинг „Сингапур“ (Singapore Sling)



45 мл	Джин
15 мл	Шерри-бренди
2-3 мл	Бенедиктин
3-4 мл	Гранатовый ликер “Гренадин”
3-4 мл	Лимонная смесь “сауэр”
	Содовая вода

Смешать первые пять ингредиентов в шейкере и налить в высокий стакан. Сверху долить содовую воду.



Что за слинг такой?

Слинг “Сингапур” изобрел Нгиам Тонг Бун, бармен сингапурского отеля “Раффлз”. Слинг бара отеля “Раффлз”, один из вариантов Сингапурского слинга, получил название как раз по имени этого самого отеля “Раффлз”. А вообще, слинг — это напиток, в котором присутствуют джин, содовая, сладкий напиток и пряности.

Смешение племен (Mingling of the Clans)



40 мл	Ирландское виски “Башмиллз”
15 мл	Шотландское виски
2 ч.л.	Лимонный сок
3 капли	Апельсиновая горькая настойка

Соединить ингредиенты в барном стакане со льдом. Перемешать, процедить в коктейльный бокал.

Смеющиеся глазки (Eyes R Smilin')



30 мл	Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”
30 мл	Водка
15 мл	Джин
15 мл	Ликер “Трипл Сек”

В стакан положить кубики льда, влить ингредиенты, перемешать.

Смородина и „Севен-Ап“ (Kurant & „Севен-Ап“)



40 мл

Водка “Абсолют”
смородиновая
“Севен-Ап”

В высокий бокал положить лед, налить водку. Долить “Севен-Ап”. Украсить половинками кружков лимона и лайма.

Смородиновая конфета (Kurant Bon Bon)



30 мл

Водка “Абсолют”
смородиновая
Ликер “Годива”

Соединить водку и ликер в коньячном бокале.

15 мл

Смородиновый (Kurant Affair)



40 мл

чуть-чуть

Водка “Абсолют”
смородиновая
Содовая вода
Клюквенный сок

В высокий бокал положить лед, налить водку. Влить клюквенный сок почти доверху. Добавить немного содовой. Украсить долькой лайма.

Один из самых модных напитков в 1990-х годах.

Смородиновый космополит (Kurant Cosmopolitan)



40 мл

Водка “Абсолют”
смородиновая
Клюквенный сок
Лаймовый сок

Налить охлажденную водку в высокий стакан, добавить немного клюквенного и лаймового сока.

Снегоступ (Snowshoe)



30 мл

30 мл

Шнапс “Рампл
минц”
Бренди

Смешать ингредиенты в шейкере со льдом и процедить в стопку.

Снежная буря (Blizzard)



40 мл Водка
Вода “Фреска”

Налить водку в высокий стакан, наполненный льдом. Доложить “Фреску”.

Вкусно и холодно.

Совершенный чай (Ultimate Tea)



45 мл Ликер “Айриш Мист”
Горячий чай

В согретый бокал налить ликер “Айриш Мист”, долить горячим чаем. Украсить долькой лимона.

Советский (Soviet Cocktail)



45 мл Водка
15 мл Сухой вермут
15 мл Сухой херес

Смешать все ингредиенты с измельченным льдом в шейкере или блендере, процедить в охлажденный стакан. Сбрызнуть соком кожуры лимона и положить цедру в стакан.

Сокин сын „Мидори“ (Midori Sun of Beach)



30 мл Ликер “Мидори”
30 мл Джин “Бифитер”
180 мл Апельсиновый сок

Положить в высокий стакан кубики льда и соединить ингредиенты.

Соларита (Sol-a-Rita)



40 мл Текила
“Хосе Куэрво Голд”
20 мл Ликер “Куантро”
45 мл Апельсиновый сок
1-2 мл Гранатовый ликер
“Гренадин”

Соединить ингредиенты со льдом.

Соленый (Salt Lick)



40 мл	Водка	Украсть края бокала “инеем” из соли, положить кусочки льда, влить ингредиенты.
60 мл	Лимонная содовая вода	
60 мл	Сок грейпфрута	

Соленый пес (Salty Dog)



45 мл	Джин или водка	Смешать ингредиенты со льдом, налить в высокий стакан, края которого украсить “инеем” из соли.
90 мл	Грейпфрутовый сок	

Солнце в бокале (Sunsplash)



20 мл	Кокосовый крем “Коко Лопес”	Хорошо перемешать со льдом и подавать.
40 мл	Ликер “Франжелико”	
20 мл	Ром “Капитан Морган” пикантный	
150 мл	Апельсиновый сок	

Солнечный удар (Sunstroke)



45 мл	Водка	Наполнить низкий стакан льдом. Влить водку и грейпфрутовый сок. Добавить немного ликера “Трипл Сек” и перемешать.
90 мл	Грейпфрутовый сок	
чуть-чуть	Ликер “Трипл Сек”	

Соль и перец (Salt and Pepper)



40 мл	Водка “Абсолют” охлажденная	Налить водку в бокал, края которого украшены “инеем” из соли и перца. Украсть ломтиком огурца.
-------	-----------------------------	--

Сомбреро (Sombbrero)



45 мл	Кофейный ликер	Соединить со льдом в коньячном бокале.
15 мл	Молоко и сливки	

Этот коктейль называется также “Илистая река”.

Сорок три друга (43 Amigos)



45 мл	Текила	Смешать в шейкере. Процедить в охлажденный бокал. Укра- сить долькой лимона.
15 мл	“Хосе Куэрво Голд”	
15 мл	Ликер 43	
15 мл	Ликер “Трипл Сек”	
15 мл	Сок лайма	

СОС (S.O.S.)



1 часть	Водка “Столичная”	Соединить со льдом.
	апельсиновая	
1 часть	Самбука	

Сочный фрукт (Juicy Fruit Апельсиновая)



1 часть	Водка “Абсолют”	Перемешать со льдом в шейкере и проце- дить в стопку.
1 часть	Персиковый шнапс	
1 часть	Ликер “Мидори”	
1 часть	Ананасовый сок	

Спасатель (Lifesaver Апельсиновая)



1 часть	Ром “Малибу”	Смешать в шейкере со льдом и процедить в стопку.
1 часть	Водка “Абсолют”	
1 часть	Ликер “Мидори”	
1 часть	“Севен-Ап”	

Спиннинг (Spinner)



45 мл Бурбон
30 мл Апельсиновый сок
1 ст. л. Лаймовый сок
1 ч.л. Сахарная пудра
1 барная Колотый лед
ложка

Соединить все ингредиенты в шейкере. Быстро перемешать и процедить в коктейльный бокал. Украсить половинкой кружочка апельсина.

Старая кляча (Jade)



45 мл Белый ром
"Пуэрто Рикан"
20 мл Сок лайма
1 барная Сахар
ложка
5-6 мл Ликер "Трипл Сек"
5-6 мл Зеленый ликер
"Крем де мант"

Перемешать со льдом в шейкере и подавать, не процеживая.

Старомодный (Old Fashioned)



45 мл Виски американское
или канадское
0,25 ч.л. Сахарная пудра
3-4 мл Настойка
"Ангостура"
чуть-чуть Содовая вода
Вишня
Половинка кружка
лимона

Соединить в низком стакане вишню (черенок удалить), дольку лимона, сахар и немного содовой, перемешать. Добавить остальные ингредиенты и перемешать.

Для приготовления этого напитка можно использовать скотч, бренди и практически любой другой крепкий алкоголь.

Старомодный с „Айриш Мист“ (Mist Old Fashioned)



40 мл	Ликер “Айриш Мист”	Смешать апельсин, вишневую настойку и сахар. Добавить “Айриш Мист”. Сверху влить содовую или столовую воду.
	Долька апельсина	
	Вишневая горькая настойка	
	Сахар	
	Содовая или столовая вода	

Старый этонский (Old Etonian)



30 мл	Сухой джин “Корк”	Смешать со льдом и подавать. Сбрызнуть соком цедры апельсина.
30 мл	Вермут “Лилле”	
1-2 мл	Апельсиновая горькая настойка	
1-2 мл	Ликер “Крем де нойо”	

Стингер (Stinger)



50 мл	Коньяк или бренди	Хорошо смешать со льдом в шейкере.
10 мл	Белый ликер “Крем де мант”	

Стингер „Ирландский ликер“ (Irish Cream Stinger)



3 части	Ирландский сливочный ликер “Кэроланс”	Хорошо перемешать со льдом.
1 часть	Белый ликер “Крем де мант”	

Стингер Южных штатов (Dixie Stinger)



90 мл Бурбон
15 мл Белый ликер
“Крем де мант”
0,5 ч.л. Ликер “Сазерн
Комфорт”

В шейкере, наполовину наполненном кубиками льда, соединить все ингредиенты, хорошо перемешать. Процедить в коктейльный бокал.

Стиратель памяти (Mind Eraser)



1 часть Водка
1 часть Ликер “Калуа”
1 часть Содовая вода

Смешать в шейкере со льдом и процедить в стопку.

Сумасшедший дом (Nut House)



45 мл Водка “Финляндия”
10 мл клюквенная
Амаретто

Соединить со льдом.

Суматоха (Razz-Ma-Tazz)



45 мл Водка
15 мл Шамбор
45 мл Содовая вода

Подавать охлажденным в высоком стакане с кубиками льда.

Суперореховый ирландец (Extra Nutty Irishman)



1 часть Ликер “Айриш Мист”
1 часть Ликер
“Франжелико”
1 часть Ирландский сли-
вочный ликер
“Кэроланс”
Взбитые сливки

Смешать в шейкере, перелить в бокал, сверху выложить взбитые сливки.

Счастливица (Lucky Lady)



20 мл	Светлый ром “Бакарди”	Смешать в блендере с измельченным льдом и подавать в бокале “маргарита”.
10 мл	Ликер “Анизетт”	
10 мл	Белый ликер “Крем де какао”	
20 мл	Сливки	

Счастливчик (Golden Boy)



45 мл	Бурбон	Все ингредиенты, кроме “Гренадина”, смешать в шейкере. Процедить в охлаж- денный стакан. Свер- ху плеснуть “Гренадина”.
15 мл	Ром	
60 мл	Апельсиновый сок	
1 ч.л.	Лимонный сок	
1 ч.л.	Сахарный сироп	
1 ложка	Толченый лед	
2 мл	Гранатовый ликер “Гренадин”	

Сюрприз с „Башмиллз“ (Bushmills Surprise)



30 мл	Ирландское виски “Башмиллз”	Хорошо смешать в шейкере со льдом, процедить в коктей- льный бокал.
15 мл	Ликер “Трипл Сек”	
60 мл	Лимонный сок	

Табу (Taboo)



45 мл	Водка “Финляндия”	Ингредиенты смешать в блендере с колотым льдом (водку охла- дить). Украсить доль- кой ананаса и вишен- кой.
15 мл	Ананасовая	
15 мл	Клюквенный сок	
15 мл	Лимонная смесь “сауэр”	
чуть-чуть	Ликер “Трипл Сек”	

Такси (Taxi)



1 часть	Водка “Столичная”	Соединить в стопке.
	апельсиновая	
1 часть	Кофейный ликер	

Этот коктейль можно подавать со льдом в стакане “хайбол”.

Танго (Tango)



2 части	Сухой джин “Корк”	Смешать в шейкере со льдом и подавать.
1 часть	Сладкий вермут	
1 часть	Сухой вермут	
1-2 мл	Оранжевый кюрасао	
1 мл	Апельсиновый сок	

Танжерец (Tangerine)



40 мл	Водка “Столичная”	Смешать в шейкере со льдом и подавать.
	апельсиновая	
60 мл	Апельсиновый сок	
1-2 мл	Гранатовый ликер “Гренадин”	

Танцующий лепрекон (Dancing Leprechaun)



45 мл	Ирландское виски	Соединить виски с лимонным соком, смешать в шейкере со льдом. Процедить в стакан и добавить лед кубочками. Добавить в стакан равные части содовой и имбирного эля. Осторожно перемешать. Сбрызнуть соком из цедры лимона.
45 мл	Лимонный сок	
	Содовая вода	
	Имбирный эль	

Тарзан О'Рейли (Tarzan O'Reilly)



30 мл	Ирландский сли- вочный ликер “Бейлиз”
15 мл	Водка “Смирнов”
15 мл	Ликер “Крем де банана”

Положить в стопку
лед, влить ингредиен-
ты, перемешать.

И вам тоже захочется прыгать по деревьям...

Теквадор (Tequador)



45 мл	Текила
60 мл	Ананасовый сок Лаймовый сок
1 мл	Гранатовый ликер “Гренадин”

Смешать в шейкере с
колотым льдом пер-
вые три ингредиента.
Процедить в стакан.
Добавить несколько
капель “Гренадина”.

Текиловое искушение (Tequila Teaser)



45 мл	Текила
15 мл	Ликер “Трипл Сек”
45 мл	Апельсиновый сок
15 мл	Грейфрутовый сок

Влить ингредиенты в
высокий стакан, на-
полненный льдом.

Текиловый джулп (Tequila Julup)



40 мл	Текила
1 ч.л.	Сахарная пудра
2	Веточки свежей мяты
	Содовая вода

Размять три листочка
свежей мяты с саха-
ром в охлажденном
стакане “хайбол” и
положить в него лед
кубиками. Влить те-
килу. Долить содовую.
Украсить веточкой
мяты.

Текина (Tequila)



60 мл Текила
15 мл Сухой вермут

Смешать текилу и вермут со льдом в барном стакане, чтобы охладить. Процедить в охлажденный коктейльный бокал и сбрызнуть соком цедры лимона.

Тени Майами (Miami Shades)



30 мл Водка “Столичная”
10 мл апельсиновая
60 мл Персиковый шнапс
Грейпфрутовый сок

Соединить со льдом.

Тэнкери с тоником (Tanqueray & Tonic)



45 мл Джин “Тенкери”
90 мл Тоник

Положить в стакан лед, налить джин. Долить тоником. Украсить лимонной долькой.

Теплая Волна (Heat Wave)



30 мл Темный ром
“Майерс”
15 мл Персиковый шнапс
чуть-чуть Гранатовый ликер
“Гренадин”
Ананасовый сок

В высокий стакан положить лед, влить ром и шнапс. Долить ананасовый сок. Добавить немного “Гренадина”.

Теплая Волна с „Майерсом“ (Myers's Heatwave)



20 мл	Темный ром “Майерс”	В стакан “коллинз” положить кубики льда, налить ром и шнапс. Долить анана- совый сок и добавить несколько капель “Гренадина”.
15 мл	Персиковый шнапс	
180 мл	Ананасовый сок	
чуть-чуть	Гранатовый ликер “Гренадин”	

Терминатор 1 (Terminator 1)



1 часть	Ром “Бакарди 151”	Соединить Ingredi- енты в стопке.
1 часть	Черничное бренди “Хирам Уокер”	
1 часть	Клюквенный сок	

Терминатор жив!

Терминатор 2 (Terminator 2)



1 часть	Водка	Наливать слоями, на- чиная с водки, затем “Гран-Марнье” и т.д., закончить ирландским сливочным ликером.
1 часть	Ликер “Гран-Марнье”	
1 часть	Самбука	
1 часть	Кофейный ликер	
1 часть	Ирландский сли- вочный ликер	

Терминатор снова жив!

Терновник 1 (Blackthorn 1)



45 мл	Ирландское виски	Смешать со льдом в шейкере или бленде- ре. Налить в охлаж- денный стакан “тумблер”. (Внимание! Вместо ирландского виски можно использовать терновый ликер.)
45 мл	Сухой вермут	
3-4 мл	Перно	
3-4 мл	Настойка “Ангостура”	

Терновник 2 (Blackthorn 2)



45 мл	Ирландское виски “Башмиллз”	Перемешать со льдом. Подавать в коктейльном бокале.
15 мл	Сухой вермут “Нуалли Прат”	
1 мл	Ликер “Анизетт”	

Тетушка Роза (Aunt Rose)

<col>	40 мл	Ликер “Айриш Мист”	Смешать в шейкере. Подавать в высоком стакане со льдом.
	60 мл	Клюквенный сок	
	60 мл	Апельсиновый сок	

Это тетушка Роза из Ирландии.

Типперери (Tipperary Cocktail)



20 мл	Ирландское виски	Перемешать ингредиенты с колотым льдом и процедить в коктейльный бокал.
20 мл	Зеленый шартрез	
20 мл	Итальянский вермут	

То, что наго (Hot Pants)



10 мл	Водка “Абсолют”	Соединить со льдом.
	перцовая	
30 мл	Персиковый шнапс	

Том Коллинз (Tom Collins)



45 мл	Джин	Смешать в шейкере первые два ингредиента. Положить в стакан лед кубиками, влить смесь. Добавить содовую.
	Сок одного лимона	
	Содовая вода	



Джон Коллинз или Том Коллинз?

Этот напиток изобрел Джон Коллинз, официант ганноверского ресторана “Липпмерз Олд Хаус”, Англия. Название “Том Коллинз” появилось благодаря джину марки “Олд Том”, из которого готовился напиток. Сегодня больше популярен коктейль “Джон Коллинз”, который готовят на основе виски.

Тоска капитана Моргана (Morgan's Wench)



20 мл	Ром “Капитан Морган” пикантный	Смешать в шейкере ром и амаретто со льдом и процедить в стопку. Сверху влить темный ликер “Крем де какао”.
20 мл	Амаретто	
20 мл	Темный ликер “Крем де какао”	

Тощий джин (Slim Gin)



40 мл	Джин Диетическая кола	Наполнить стакан льдом, налить джин. Долить диет-колой.
-------	--------------------------	---

Три бочонка обезьян (Three Barrels of Monkeys)



30 мл	Темный ром “Майерс”	Соединить со льдом и перемешать.
10 мл	Банановый ликер	
10 мл	Ирландский сливочный ликер	

Трилистник 1 (Shamrock Cocktail 1)



45 мл	Ирландское виски	Хорошо перемешать с измельченным льдом, процедить или подавать со льдом. Украсить оливкой.
15 мл	Французский вермут	
10 мл	Зеленый ликер “Крем де мант”	

Трилистник 2 (Shamrock Cocktail 2)



45 мл	Ирландское виски	Смешать все ингредиенты в блендере на большой скорости до получения однородной массы. Налить в охлажденный бокал для вина.
20 мл	Зеленый ликер “Крем де мант”	
120 г	Ванильное мороженое	

Трилистник Джей-Джей (J.J.'s Shamrock)



30 мл	Ирландское виски	Смешать ингредиенты со льдом в шейкере или блендере и подавать в охлажденном бокале.
15 мл	Белый ликер “Крем де какао”	
15 мл	Зеленый ликер “Крем де мант”	
30 мл	Молоко	

Трилистник смешанный (Three-Leaf Shamrock Shaker)



30 мл	Ирландское виски “Башмиллз”	Смешать ингредиенты со льдом в шейкере. Процедить в охлажденный коктейльный бокал.
30 мл	Светлый ром	
30 мл	Бренди	
1 ч.л.	Лимонный сок	
1-2 мл	Сахарный сироп	

Тройное удовольствие с „Башмиллз“ (Bushmills Triple Treat)



45 мл	Ирландское виски “Башмиллз”	Соединить ингредиенты со льдом в высоком бокале.
20 мл	Амаретто	
150 мл	Апельсиновый сок	

Тропический айсберг (Tropical Iceberg)



45 мл	Водка “Финляндия”	Смешать ингредиенты (водка должна быть охлажденная) и подавать в бокале “маргарита”.
15 мл	Банановый ликер или полбанана	
15 мл	Кокосовый ликер-крем	
чуть-чуть	Сливки или смесь молока и сливок	

Тропический бриз (Tropical Breeze)



30 мл	Кокосовый крем “Коко Лопес”	Смешать ингредиенты с колотым льдом. Украсить долькой ананаса.
60 мл	Апельсиновый сок	
30 мл	Ром	
15 мл	Ликер “Крем де банана”	

Тропический чай капитана Морзана (Captain’s Tropical Spiced Tea)



40 мл	Ром “Капитан Морган” пикантный	Подавать с кубиками льда в высоком стакане. Украсить ломтиком лимона.
150 мл	Охлажденный чай	
0,5 ч.л.	Лимонный сок	

Туака Рокка (Tuaca Rocca)



30 мл	Ликер “Туака”	Соединить ингредиенты со льдом в низком стакане.
30 мл	Персиковый шнапс	
30 мл	Водка	

Туака Фризанте (Tuaca Frizzante)



45 мл по вкусу	Ликер “Туака” Минеральная вода “Сан-Пеллегрино”	Положить в низкий стакан кубики льда, налить “Туаку”. Добавить по вкусу минеральной воды, перемешать. Украсить кружочком лимона.
----------------	--	--

Турбо (Turbo)



10 мл	Водка
10 мл	Персиковый шнапс
10 мл	Яблочный шнапс
10 мл	Клюквенный сок

Соединить в стопке.

Этот напиток можно подавать со льдом в низком стакане.

Тюремная карета (Paddy's Wagon)



45 мл	Ирландское виски
45 мл	Сладкий вермут
1-2 мл	Настойка “Ангостура”
1-2 мл	Ликер “Сазерн Комфорт”

Соединить все ингредиенты в шейкере и взболтать. Подавать неразбавленным или со льдом в охлажденном стакане.

Тюрьма в Алабаме (Alabama Slammer)



1 часть	Амаретто
1 часть	Терновый джин
1 часть	Ликер “Сазерн Комфорт”
	чуть-чуть Лимонный сок

Смешать ингредиенты в шейкере и подать в стопке.

Один из первых популярных “коротких напитков”. Накрыть салфеткой или подставкой под стакан. Можно подавать также в стакане “хайбол” со льдом.

Убийца за рулем (Road Kill)



1 часть	Ирландское виски
1 часть	Бурбон “Вайлд Турки”
1 часть	Ром “Бакарди 151”

Соединить в стопке.

Угар Камерона (Cameron's Kick)



20 мл Ирландское виски
20 мл Шотландское виски
Сок четвертинки
лимона
чуть-чуть Настойка
“Ангостура”

Хорошо смешать в шейкере с колотым льдом и процедить через стрейнер в коктейльный бокал.

Угар молнии (Thunderbolt)



2 части Текила “Йеррадура”
1 часть Мятный шнапс
“Ментолминт”

Положить в низкий стакан кубики льда, влить ингредиенты и перемешать.

Укус акулы (Myers's Sharkbite)



40 мл Темный ром
“Майерс”
чуть-чуть Апельсиновый сок
Гранатовый ликер
“Гренадин”

В стакан “коллинз” положить кубики льда, добавить ром. Долить апельсиновый сок. Плеснуть немного “Гренадина”.

Укус крокодила (Crocodile Bite)



40 мл Ирландское виски
“Джеймсон”
60 мл Апельсиновый сок
30 мл Ликер
“Гран-Марнье”
1 “Севен-Ап”
бутылка

Положить в высокий стакан кубики льда, влить ингредиенты. Украсить долькой апельсина или лимона и подавать с соломинкой.

А в Ирландии водятся крокодилы?

Укус летучей мыши (Bat Bite)



40 мл Ром
"Бакарди Сильвер"
120 мл Клюквенный сок

Влить ингредиенты в высокий стакан, наполненный льдом. Выжать дольку лайма или лимона, дольку положить в стакан. Перемешать и подавать.

Улыбка змеи (Serpent's Smile)



20 мл Ирландское виски
45 мл Сладкий вермут
20 мл Лимонный сок
1 ст.л. Кюммель
1-2 мл Настойка
"Ангостура"
5-7 Кубики льда
Лимонная кожура

Все ингредиенты, кроме 2-3 кубиков льда и корки лимона, соединить в шейкере и хорошо перемешать. Оставшиеся кусочки льда положить в низкий стакан, процедить туда коктейль. Сбрызнуть соком цедры лимона и положить цедру в стакан.

Улыбнись мне, Скотти (Beam Me Up Scotty)



1 часть Ликер "Калуа"
1 часть Ирландский сливочный ликер
"Бейлиз"
1 часть Банановый ликер-крем "Хирам Уокер"

Смешать в шейкере со льдом, процедить в стопку.

Ураган (Hurricane)



40 мл Темный ром
"Майерс"
120 мл Ананасовый сок
60 мл Апельсиновый сок
чуть-чуть Гранатовый ликер
"Гренадин"

В стакан положить кубики льда, влить ингредиенты.

Устричное путешествие (Glam Voyage)



30 мл Светлый или темный ром “Бакарди”
10 мл Яблочное бренди
30 мл Апельсиновый сок
1-2 мл Апельсиновая горькая настойка

Смешать со льдом в блендере и подавать в бокале “маргарита”.

Утиная лапа (Duck Pin)



30 мл Шамбор
30 мл Ликер “Сазерн Комфорт”
15 мл Ананасовый сок

Смешать в шейкере со льдом и процедить в стопку.

Фаджесикл (Fudgesicle)



30 мл Водка
10 мл Ликер “Крем де какао”
10 мл Шоколадный сироп

Смешать в шейкере и подавать с кубиками льда.

Фазу-Рита (Fuzzy Rita)



45 мл Текила “Хосе Куэрво Голд”
15 мл Персиковый ликер
15 мл Ликер “Куантро”
45 мл Лаймовый сок

Положить в высокий стакан кубики льда, влить ингредиенты, перемешать.

Родственник “маргариты”.

Фетровая шляпа (Trilby)



20 мл Скотч
20 мл Сладкий вермут
20 мл Ликер “Парфэ Амур”
2-3 мл Перно
2-3 мл Настойка “Ангостура”

Смешать все ингредиенты с колотым льдом в шейкере или блендере. Налить в охлажденный низкий стакан.

Физ „Гленбей“ (Glenbeigh Fizz)



45 мл Ирландское виски
30 мл Херес “Медиум”
15 мл Ликер
“Крем де Нойо”
15 мл Лимонный сок
Содовая вода

В охлажденный высокий стакан положить несколько кусочков льда, влить все ингредиенты, кроме содовой, перемешать. Долить содовую воду.

Физ „Гостиница свободна“ (Innisfree Fizz)



60 мл Ирландское виски
30 мл Лимонный сок
30 мл Оранжевый кюрасао
15 мл Сахарный сироп
Содовая вода

Смешать все ингредиенты, кроме содовой, со льдом в шейкере или блендере. Процедить в охлажденный бокал для вина и долить содовую.

Физ „Рамос“ (Ramos Fizz)



45 мл Джин
1 ст.л. Сахарная пудра
3-4 Апельсиновая вода
капли
Сок половинки лайма
Сок половинки лимона
Белок яйца
45 мл Сливки
немного Сельтерская вода
2 капли Ванильный экстракт
(по желанию)

Смешивать ингредиенты в указанном порядке. Добавить колотый лед. Долго и тщательно смешивать в шейкере до получения однородной массы. Процедить в высокий стакан.

Физ с „Бейлиз“ (Baileys Fizz)



60 мл Ирландский сли-
вочный ликер
“Бейлиз”
90 мл Содовая вода

Соединить Ingredi-
енты в барном стака-
не. В стакан “хайбол”
положить колотый лед
и налить коктейль.

Физ с джином (Gin Fizz)



60 мл Джин
1 ч.л. Сахар
Сок одного лимона
Содовая вода

Смешать в шейкере
со льдом джин, сахар
и лимонный сок,
процедить в бокал.
Долить содовую воду.

Физ с терновым джином (Sloe Gin Fizz)



45 мл Терновый джин
90 мл Лимонная смесь
“сауэр”
Содовая вода

Смешать в шейкере
джин и “сауэр” и на-
лить в высокий ста-
кан. Долить содовую.

Фламинго (Flamingo)



45 мл Ром “Барбанкур”
2-3 мл Гранатовый ликер
“Гренадин”
30 мл Ананасовый сок
Сок четвертинки
лайма

Смешать в шейкере и
подавать со льдом.

Флердоранж (Orange Blossom)



40 мл Водка “Абсолют”
90 мл Апельсиновый сок
1 ч.л. Сахарная пудра

Смешать в высоком
стакане со льдом.

Флирт с птвичкой-песчанкой (Flirting with the Sandpiper)



45 мл	Светлый ром “Пуэрто Рикан”
15 мл	Шерри-бренди
90 мл	Апельсиновый сок
2 мл	Апельсиновая горь- кая настойка

Хорошо перемешать,
подавать со льдом.

Французская засага (French Tickler)



1 часть	Ликер “Голдшлягер”
1 часть	Ликер “Гран-Марнье”

Смешать в шейкере
со льдом и процедить
в стопку.

Французский агюльтер (French Connection)



15 мл	Коньяк
15 мл	Ликер “Гран-Марнье”

Подавать в бокале для
коньяка безо льда или
смешать в шейкере со
льдом и процедить.

Этот напиток можно подавать также в стопке.

Французский поцелуй (French Kiss)



60 мл	Водка “Столичная”
	апельсиновая
10 мл	Вермут “Лилле”

Осторожно смешать
со льдом. Подавать со
льдом или неразбав-
ленным.

Фрегги Фаднеккер (Freddie Fudpacker)



30 мл	Текила
120 мл	Апельсиновый сок
15 мл	Ликер “Гальяно”
15 мл	Ликер “Калуа”

Смешать в шейкере и
подавать с кубиками
льда.

Друг Вуди Вудпеккера.

Френч 75 (French 75)



45 мл Коньяк
15 мл Лимонный сок
15 мл Сахарная пудра
 Шампанское

Смешать в шейкере все ингредиенты, налить в высокие бокалы. Украсить спиралью из кожуры лимона.



Откуда взялся коктейль „Френч 75“

Сегодня под этим названием нередко подают джин с шампанским. Однако во французских окопах Первой мировой войны джин был редкостью, а вот коньяк и шампанское — нет. Американские солдаты быстро обнаружили, что соединение этих двух ингредиентов производит эффект, сопоставимый с артиллерийским обстрелом из пушки “Френч 75”.

Фруско (Frisco Cocktail)



40 мл Виски
20 мл Бенедиктин

Перемешать с колотым льдом и процедить. Сбрызнуть соком цедры лимона.

Посвящается Сан-Франциско.

Фруктовый ирландец (Fruity Irishman)



2 части Ирландский сли-
 вочный ликер
 “Бейлиз”
1 часть Дынный ликер
 “Мидори”

Положить в стакан кубики льда, влить ингредиенты и хорошо перемешать.

Этот коктейль можно подавать безо льда в стопке.

Фру-Фру (Fru-Fru)



20 мл	Банановый ликер	Смешать со льдом в шейкере и процедить в стопку.
30 мл	Персиковый шнапс	
1 ч.л.	Лаймовый сок	
30 мл	Ананасовый сок	



Хайбол (Highball)



45 мл	Американское виски	Соединить и перемешать.
90 мл	Имбирный эль	

Хайбол „Ирландская роза“ (Irish Rose Highball)



1 джиггер	Виски “Талламур Дью”	Соединить в высоком стакане виски и ликер и долить содовой водой.
0,3 джиггера	Гранатовый ликер “Гренадин”	
	Содовая вода	



Харви-стенолом (Harvey Wallbanger)



10 мл	Ликер “Гальяно”	В высокий стакан положить лед, добавить водку и на три четверти долить апельсиновым соком. Сверху влить “Гальяно”.
30 мл	Водка	
	Апельсиновый сок	

Некто Харви в одном из баров Калифорнии отмечал свою победу в соревнованиях по серфингу. Он выпил несколько коктейлей “Отвертка”, добавляя в него ликер “Гальяно”. В результате, когда он уходил, его бросало от стены к стене. Дело было в 1969 году, и с тех пор этот коктейль пользуется большой популярностью.

Холодная Ирландия (Erin Go Burr)



90 мл

Ирландский сли-
вочный ликер
“Кэроланс”

Налить охлажденный
напиток в охлажденный
коктейльный бокал, до-
бавить кубики льда.

Холодный ирландец (Cold Irish)



45 мл

15 мл

2-3

капли

Ирландское виски
Ликер “Айриш Мист”
Ликер
“Крем де какао”
Взбитые сливки
Кофейная содовая
вода

Положить в высокий
стакан лед, влить вис-
ки и “Айриш Мист”.
Добавить содовую во-
ду и перемешать. До-
бавить во взбитые
сливки несколько ка-
пель “Крем де какао”
и украсить этой сме-
сью напиток.

Холодный капучино с „Бейлизом“ (Baileys Iced Cappuccino)



15 мл

60 мл

150 мл

30 мл

2 ч.л.

Лед
Ирландский сли-
вочный ликер
“Бейлиз”
Очень крепкий кофе
Молоко и сливки
Сахар

Сварить крепкий кофе и
остудить. Все ингреди-
енты смешать в блендере в
течение 10 секунд. В бо-
кал “коллинз” положить
лед, налить коктейль.
Сверху положить не-
много взбитых сливок,
можно посыпать кори-
цей.

Холодный капучино с „Калуа“ (Kahlua Iced Cappuccino)



45 мл

30 мл

120 мл

щепотка

Ликер “Калуа”
Ирландский сли-
вочный ликер
“Кэроланс”
Холодный кофе
Корица

Налить в бокал кофе,
вливать оба ликера и
посыпать корицей.

Холодный лимон (Cool Citron)



30 мл	Водка “Абсолют”	Смешать в шейкере и подавать с кубиками льда.
15 мл	Лимонная Белый ликер “Крем де мант”	

Холодный туман (Cool Mist)



60 мл	Ликер “Айриш Мист” Тоник	В высоком стакане смешать ингредиенты с колотым льдом. Укра­сить трилистником — символом Ирландии.
-------	-----------------------------	--

Холодный чай Лонг-Айленда (Long Island Iced Tea)



15 мл	Водка	Смешать первые пять ингредиентов со льдом и процедить в стакан. Долить колу.
15 мл	Ром	
15 мл	Джин	
15 мл	Ликер “Трипл Сек”	
15 мл	Текила Кола	

Тщательно выверенное и едва ли не единственно приемлемое сочетание водки, джина и рома. Допускается в любом обществе, но не позже 3 часов ночи. У этого напитка множество вариантов.



Гений, придумавший „Холодный чай Лонг-Айленда“

Этот напиток появился на Лонг-Айленде, точнее в гостинице “Оук Бич” в Хэмптон-Бейс. Писатель Джон Мариани утверждает, что бармен Роберт “Роузбад” Батт изобрел этот напиток, причем пропорции были таковы: по унции каждого прозрачного напитка (водки, джина, текилы, светлого рома), пол-унции ликера “Трипл Сек”, немного лимонного сока, чуть-чуть колы.

У этого напитка множество вариантов, и его охотно пьют начинающие пьяницы, кроме тех, разумеется, кому завтра рано на работу.

Холодный чай „Большой остров“ (Isla Grande Iced Tea)



45 мл

Темный ром
“Пуэрто Рикан”
Ананасовый сок
Крепкий чай, не-
сладкий и охлаж-
денный

90 мл

Соединить в высоком
стакане первые два
ингредиента, добавить
лед. Долить чай.

Хорошо и много (Good and Plenty)



30 мл

Ликер “Анизетт”
Черничное бренди

30 мл

Перемешать в шейке-
ре со льдом и проце-
дить в стопку.

Храбрый бык (Brave Bull)



45 мл

Текила
Кофейный ликер

15 мл

Энергично переме-
шать и подать со
льдом.

Этот коктейль можно подавать в стопке.

Хромой лось (Limp Moose)



1 часть

Ирландский сли-
вочный ликер

1 часть

Канадское виски

Смешать в шейкере
со льдом и процедить
в стопку.

Хула-Хуп (Hula-Hoop)



45 мл

Водка
Ананасовый сок
Апельсиновый сок

60 мл

15 мл

Положить в высокий
стакан кубики льда,
вливать ингредиенты.

Цветок Бакарди (Bacardi Blossom)



40 мл Ром “Бакарди”
светлый
30 мл Апельсиновый сок
15 мл Лимонный сок
15 г Сахар

Смешать в блендере с
измельченным льдом
и подавать.

Сладкий, как весенний цветок!

Цветущая яблоня (Blooming Apple)



40 мл Ирландское виски
“Джеймсон”
60 мл Яблочный сок
чуть-чуть Ликер “Куантро”

В барном стакане со-
единить ингредиенты
со льдом, перемешать.
Налить в стакан
“хайбол” и украсить
корочкой апельсина.

Целуй меня, Кэм (Kiss Me Kate)



15 мл Ликер
“Крем де какао”
15 мл Малиновый ликер
30 мл Ирландский сли-
вочный ликер

Смешать в шейкере
со льдом и процедить
в стопку.

Цыганский поцелуй (Gypsy's Kiss)



1 часть Ликер “Айриш
Мист”
1 часть Апельсиновый сок
1 часть Лимонная смесь
“сауэр”

Соединить в стакане
“хайбол”.

Можно добавить немного “Гренадина”.

Чай из Тихуаны (Tijuana Tea)



20 мл	Текила “Хосе Куэрво 1800”
20 мл	Текила “Хосе Куэрво Голд”
15 мл	Ликер “Трипл Сек”
30 мл	Лимонная смесь “сауэр”
90 мл	Кола

Соединить ингредиенты в бокале и перемешать. Украсить половинкой кружочка лимона и “пьяной” вишенкой.

Чай лудильщика (Tinker's Tea)



45 мл	Ирландский сливочный ликер “Бейлиз” Горячий чай
-------	---

Налить в бокал сливочный ликер и долить горячим чаем.

Черная магия (Black Magic)



45 мл	Водка
20 мл	Кофейный ликер Лимонный сок

Смешать в шейкере первые два ингредиента с измельченным льдом. Добавить чуть-чуть лимонного сока.

Черная Мария (Black Maria)



30 мл	Темный ром “Майерс”
20 мл	Ликер “Тиа-Мария”
1 ложка	Сахар
1 стакан	Холодный кофе Лимонная цедра

Перемешать со льдом, процедить в коктейльный бокал. Сбрызнуть соком лимонной цедры и положить цедру в бокал.

Этот напиток можно подавать также со льдом в стакане “хайбол”.

Черная орхидея (Black Orchid)



30 мл	Водка	Подавать со льдом в низком стакане “тумблер”.
15 мл	Голубой кюрасао	
45 мл	Клюквенный сок	

Цветок очень редкий, а коктейль — сладкий.

Черный бархат (Black Velvet), он же Бисмарк, он же Шампанский бархат



1 часть	Стаут “Гиннес”	В высокий бокал для шампанского (“флейта”) налить в два слоя стаут и шампанское.
1 часть	Шампанское	



Для чего смешивать шампанское и стаут?

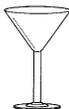
Коктейль “Черный бархат” был придуман в 1981 году в лондонском клубе “Брукс”. Умер принц Альберт, и официант решил, что шампанское тоже должно быть в трауре. Поэтому он добавил стаут (черное пиво) в шампанское. Напиток быстро приобрел популярность и стал (говорят) любимым коктейлем Отто фон Бисмарка (1815–1898).

Черный бык (Black Buck)



40 мл	Темный ром “Бакарди”	Положить лед в высокий стакан, налить ром, долить имбирным элем. Украсить лимоном.
	Имбирный эль	

Черный дьявол (Black Devil)



45 мл	Светлый ром “Пуэрто Рикан”	Смешать со льдом в барном стакане и процедить в коктейльный бокал.
15 мл	Сухой вермут	
	Черная маслинка	

Отличная штука!

Черный лед (Black Ice)



30 мл	Самбука “Опал Нера”	Смешать в шейкере со льдом и процедить в коктейльный бокал.
30 мл	Водка	
10 мл	Ликер “Крем де мант”	

Этот коктейль можно подавать со льдом в стакане “хайбол”.

Черный русский (Black Russian)



45 мл	Водка	Влить водку, затем ликер в высокий стакан, наполненный кубиками льда. Энергично перемешать. Подавать со свizzleстиком (палочкой для размешивания коктейлей). Чтобы приготовить “Белый русский”, добавьте сливки или молоко (60 мл).
20 мл	Кофейный ликер	

Использовать надо русскую водку. Если прибавить каплю лимонного сока, “Русский” превратится в “Черную магию”!

Черно-коричневый (Black and Tan)



45 мл	Ирландское виски	Соединить виски, ром, лаймовый и апельсиновый соки, сахар, три-четыре кубика льда в шейкере и хорошенько перемешать. Остальной лед положить в высокий стакан. Влить коктейль через стрейнер и долить имбирным элем.
30 мл	Ямайский темный ром	
15 мл	Лаймовый сок	
15 мл	Апельсиновый сок	
0,5 ч.л.	Сахарная пудра	
6-8	Кубики льда	
120 мл	Охлажденный имбирный эль	

Черный хог (Tailgate)



45 мл Ром
“Дон Ку Кристал”
15 мл Гранатовый ликер
“Гренадин”
15 мл Свежевыжатый лай-
мовый сок
Кока-кола

Соединить со льдом
первые три ингреди-
ента в высоком стака-
не. Долить кока-
колой.

Четвертое июля (Forth of July)



1/3 Гранатовый ликер
стопки “Гренадин”
1/3 Водка
стопки
1/3 Голубой кюрасао
стопки

Налить напитки
слоями в указанном
порядке, начиная с
“Гренадина” и закан-
чивая кюрасао.

Четырехлистник клевера (Four Leaf Clover)



10 мл Ирландское виски
“Башмиллз”
60 мл Апельсиновый сок
60 мл Лимонная смесь
“сауэр”
чуть-чуть Зеленый ликер
“Крем де мант”

Смешать первые три
ингредиента. Сверху
осторожно влить
“Крем де мант”. По-
давать со льдом или
неразбавленным.

Чикагский стиль (Chicago Style)



20 мл Светлый ром
“Бакарди”
10 мл Ликер “Трипл Сек”
10 мл Ликер “Анизетт”
10 мл Лимонный или лай-
мовый сок

Смешать в блендере
со льдом.

Чикаго называют Городом ветров.

Чимайо (Chimayo Cocktail)



40 мл	Текила “Йеррадура”	Наполнить стакан льдом. Влить ингредиенты и перемешать. Украсить клиновидной долькой яблока.
10 мл	Ликер “Крем де кассис”	
30 мл	Свежий сидр или яблочный сок	
10 мл	Лимонный сок	

Чистая чаша (Tidy Bowl)



45 мл	Узо	Соединить ингредиенты в стопке.
чуть-чуть	Голубой кюрасао	

Этот коктейль голубого цвета.

Чи-чи (Chi-Chi)



30 мл	Кокосовый крем “Коко Лопес”	Смешать в блендере до получения однородной массы.
60 мл	Ананасовый сок	
45 мл	Водка	
1 стакан	Лед	

Хорошие коктейли получаются не только с ромом, но и с водкой.

Чуговище на пляже (Monster on the Beach)



45 мл	Текила “Монстер”	Соединить в высоком стакане, подавать с кубиками льда.
	Дю Боше	
60 мл	Клюквенный сок	
чуть-чуть	Лаймовый сок	
чуть-чуть	Гранатовый ликер “Гренадин”	

Чуговищная смесь (Monster Mash)



15 мл Текила “Ту Фингерз”
15 мл Текила “Монстер
Дю Боше”
15 мл Голубой кюрасао
“Дю Боше”
10 мл Дынный ликер
“Дю Боше”

Смешать в шейкере со льдом. Процедить в стопку.

Чучело 1 (Tootsie Roll 1)



1 часть Ликер “Калуа”
1 часть Водка
1 часть Апельсиновый сок

Соединить ингредиенты в стопке.

Чучело 2 (Tootsie Roll 2)



15 мл Ирландский сли-
вочный ликер
“Бейлиз”
30 мл Шнапс “Рут-бир”

Налить в стопку шнапс, сверху доба-
вить сливочный ликер.

Шампань-коктейль (Champagne Cocktail)



90 мл Шампанское
охлажденное
1 кусо-
чек Сахар
чуть-чуть Настойка
“Ангостура”



Медленно и осторож-
но смешать Ingredi-
енты. Сбрызнуть со-
ком цедры лимона.

Как можно такое делать с шампанским?

Шамперель (Champerelle)



1 часть	Оранжевый кюрасао	Наливать слоями в указанном порядке, начиная с кюрасао и заканчивая коньяком, который наливают сверху.
1 часть	Ликер “Анизетт”	
1 часть	Зеленый шартрез	
1 часть	Коньяк	

Шаму (Chamu)



15 мл	Шамбор	В высокий бокал положить кубики льда, влить ингредиенты. Долить ананасовый сок.
30 мл	Ликер “Малибу”	
15 мл	Водка	
90 мл	Ананасовый сок	

Шаровая молния (Fireball)



60 мл	Коричный шнапс	Смешать в стопке.
чуть-чуть	Соус “Табаско”	

Шведский медведь (Swedish Bear)



20 мл	Водка “Абсолют”	Положить в охлажденный стакан лед, влить ингредиенты и перемешать.
15 мл	Темный ликер	
1 ст.л.	“Крем де какао” Густые сливки	

Шелковые трусики (Silk Panties)



1 часть	Водка “Столичная”	Соединить в стопке.
1 часть	Персиковый шнапс	

Этот коктейль придумала Сандра Гутьеррес из Чикаго, штат Иллинойс.

Шетландский пони (Shetland Pony)



45 мл Скотч
20 мл Ликер “Айриш Мист”
3-4 мл Апельсиновая горькая настойка (необязательно)

Смешать все ингредиенты с колотым льдом в барном стакане и процедить в охлажденный коктейльный бокал.

Шканцы (Quarter Deck)



30 мл Светлый ром “Пуэрто Рикан”
15 мл Темный ром “Пуэрто Рикан”
15 мл Херес
15 мл Сок лайма

Смешать в шейкере со льдом.

Шлюпка (Outrigger)



30 мл Водка
15 мл Персиковый шнапс
1-2 мл Лаймовый сок
60 мл Ананасовый сок

Соединить со льдом в шейкере и хорошо смешать. Положить кубики льда в низкий стакан, процедить туда напиток.

Шнапсовая губунка (Schnappy Shillelagh)



2 части Ирландский сливочный ликер “Кэроланс”
1 часть Мятный шнапс “Пепперминт”

Положить в низкий стакан кубики льда, влить ингредиенты.

Шотландский пудинг (Scotty Dog)



40 мл Скотч
45 мл Сок лайма

Смешать со льдом в шейкере и процедить через стрейнер в низкий стакан. Украсить долькой лайма.

Шпизер (Spitzer)



90 мл Сухое белое вино
Содовая вода

Налить вино в бокал и долить содовую воду. Сбрызнуть соком цедры лимона.

Шпизер с „Банретти Мид“ (Meade Spritzer)



60 мл “Банретти мид”
Содовая вода

Налить “Банретти мид” в высокий стакан, долить содовой. Украсить долькой лимона.

Шмонор (Corkscrew)



20 мл Светлый ром
“Бакарди”
10 мл Немецкое бренди
“Асбаш Юралт”
10 мл Портвейн
15 мл Лимонный или лаймовый сок

Перемешать, подавать со льдом.

Эгг-ног (Egg Nog)



40 мл Светлый или темный ром “Бакарди”
Яйцо
1 ч.л. Сахар
30 мл Молоко

Смешать в шейкере и процедить в стакан. Посыпать мускатным орехом.

Эгг-ног „Бейлиз“ (Baileys Eggnog)



30 мл Ирландский сли-
вочный ликер
“Бейлиз”
15 мл Ирландское виски
Яйцо среднего
размера
2 стакана Молоко
Щепотка Мускатный орех

Смешать в шейкере с
измельченным льдом,
процедить, подавать в
высоком стакане. По-
сыпать тертым мус-
катным орехом.

Электрический лимонад (Electric Limonade)



40 мл Водка
15 мл Голубой кюрасао
30 мл Лимонная смесь
“сауэр”
чуть-чуть “Севен-Ап”

Смешать ингредиенты
в блендере. Положить
в высокий бокал ку-
бики льда и влить
коктейль. Украсить
лимонной долькой.

Электрический персик (Electric Peach)



30 мл Водка
10 мл Персиковый шнапс
15 мл Клюквенный сок
10 мл Апельсиновый сок

Смешать в блендере.
Положить в высокий
бокал кубики льда и
вливать коктейль. Укра-
сить лимонной долькой.

Эм энд Эм (M&M)



1 часть Ликер “Калуа”
1 часть Амаретто “Ди Са-
ронно”

Налить в стопку амаре-
то, сверху осторожно
добавить “Калуа”.

Эр энд Би (R & B)



40 мл Ром “Капитан
Морган” пикантный
60 мл Апельсиновый сок
60 мл Ананасовый сок
чуть-чуть Гранатовый ликер
“Гренадин”

Положить в бокал лед
кубиками, влить ин-
гредиенты.

Южанин (Copperhead)



40 мл Водка
Имбирный эль

Наполнить высокий стакан льдом. Влить ингредиенты. Выжать немного лаймового сока и украсить долькой лайма.

Ю-Зем (U-Z)



20 мл Ликер “Айриш Мист”
20 мл Ирландский сли-
вочный ликер
“Бейлиз”
20 мл Ликер “Калуа”

Смешать ингредиенты в шейкере и процедить в стопку.

Юркий эльф (Slippery Elf)



1 часть Ирландский сли-
вочный ликер
“Бейлиз”
1 часть Водка “Смирнов”

Соединить ингредиенты в стопке.

Яблочный кир (Apple Kir)



30 мл Текила
“Хосе Куэрво Голд”
15 мл Ликер “Крем де
кассис”
30 мл Апельсиновый сок
1 ч. л. Свежевыжатый сок
лимона

В низкий стакан “тумблер” положить кубики льда, смешать ингредиенты. Укра-
сить долькой лимона.

Яблочный леденец (Candy Apple)



1 часть Яблочный шнапс
1 часть Коричный шнапс
1 часть Яблочный сок

Смешать в шейкере со льдом и процедить в стопку.

Яблочный пирог (Apple Pie)



15 мл	Яблочный шнапс	Смешать со льдом в шейкере, процедить через стрейнер в стопку.
15 мл	Водка	
15 мл	Ананасовый сок	
Щепотка	Молотая корица	

Ялапенорита (Jalapenorita)



40 мл	Текила “Голд”	Натереть край бокала лаймом и опустить в блюдо с солью. Наполнить бокал льдом. Влить первые три ингредиента в наполненный льдом шейкер или кувшин и хорошо смешать. Процедить в подготовленный бокал. Добавить “Табаско” и перемешать. Украсить долькой лайма.
20 мл	Ликер “Гран-Марнье”	
	Сок половинки лайма	
15 мл	Соус “Табаско Ялапеньо”	

Слоистые коктейли

В этой главе...

- ✓ Как их готовят
- ✓ Несколько полезных таблиц

Слоистые коктейли — особый род напитков, которые вошли в моду в 1840-х годах благодаря барменам из Нового Орлеана и к началу 1990-х годов распространились по всему миру. Слоистые коктейли на французском языке называются *pousse-cafe*, что означает “осадить кофе”, потому что пьют их обычно после кофе. Приготовление этого рода напитков — настоящее испытание для бармена (так что, заказывая слоистый коктейль, не забудьте о щедром вознаграждении).

Все дело в плотности

Чтобы создать настоящий слоистый напиток, нужна твердая рука, ложка и знание плотности ликеров, коньяков, сиропов и прочих алкогольных напитков. Ваша задача — налить более “легкие” (с меньшей плотностью) напитки поверх более “тяжелых” (с большей плотностью) так, чтобы они не перемешались. Только тогда в бокале получается красивая радуга.



Сказать легко, а вот сделать... Можно облегчить задачу, если наливать спиртное на “спинку” столовой или барной ложки. При этом жидкость растекается, а не льется струей, увеличивая вероятность получения именно слоистого, а не однородного, напитка.

Если вы все сделаете правильно, результат приятно удивит ваших друзей и придаст вам вес в обществе. Планируя подавать

слоистые коктейли на вечеринке, проявите предусмотрительность и приготовьте их заранее. Тогда вам не придется дрожащими руками под взглядами многочисленных гостей лить напитки, напряженно потея и нарушая слои. Заранее приготовленный слоистый коктейль может храниться в холодильнике в течение примерно часа.

Несколько полезных таблиц

Табл. 19.1, составленная компанией *Hiram Walker Cordials*, содержит так называемые показатели плотности различных спиртных напитков и сиропов. В таблице указаны марки напитков, потому что у одних и тех же напитков разных марок показатели плотности могут быть различными.

В табл. 19.2 я привожу порядок расположения напитков — эта таблица обобщает мой опыт и наблюдения с учетом, конечно, личного вкуса.

Для достижения оптимального результата желательно, чтобы напитки, которые вы хотите налить слоями в своем коктейле, отстояли один от другого как минимум на четыре позиции. Другими слоями, ликер “Крем де какао” (6) может отказаться образовать слой на поверхности ликера “Пралине” (5), зато голубой кюрасао (12) точно не подведет.

Таблица 19.1. Показатели плотности для приготовления слоистых коктейлей, составленные компанией Hiram Walker для своих напитков

№	Крепость	Напиток	Плотность	Цвет
1	20	Ликер “Крем де кассис”	1,1833	Светло-коричневый
2	12,5	Гранатовый ликер “Гренадин”	1,1720	Красный
3	27	Темный ликер “Крем де какао”	1,1561	Коричневый
4	24	Ореховый шнапс	1,1532	Темно-желтый
5	20	Ликер “Пралине”	1,1514	Коричневый
6	27	Белый ликер “Крем де какао”	1,1434	Белый

Продолжение табл. 19.1

№	Крепость	Напиток	Плотность	Цвет
7	28	Ликер “Крем де Нойо”	1,1342	Красный
8	48	Лакричный шнапс	1,1300	Прозрачный
9	27	Шоколадный шерри	1,1247	Коричневый
10	28	Ликер “Крем де банана”	1,1233	Желтый
11	27	Шоколадный мятный ликер	1,1230	Коричневый
12	24	Голубой кюрасао	1,1215	Голубой
13	27	Миндальный ликер “Швейцарский шоколад”	1,1181	Коричневый
14	30	Белый ликер “Крем де мант”	1,1088	Прозрачный
15	30	Зеленый ликер “Крем де мант”	1,1088	Зеленый
16	30	Оранжевый кю- расао	1,1086	Темно-желтый
17	30	Ликер “Анизетт” белый или крас- ный	1,0987	Белый или красный
18	24	Ликер “Струберри крим”	1,0968	Красный
19	24	Земляничный шнапс	1,0966	Прозрачный
20	24	Шнапс “Ред Хот”	1,0927	Красный
21	30	Ликер “Трипл Сек”	1,0922	Белый
22	30	Ликер “Рок энд Рай”	1,0887	Желтый
23	20	Клюквенный ликер	1,0872	Красный
24	25	Амаретто	1,0842	Темно-желтый

Продолжение табл. 19.1

№	Крепость	Напиток	Плотность	Цвет
25	24	Шнапс “Рут-бир олд-фэшн”	1,0828	Темно-желтый
26	24	Самбука	1,0813	Белый
27	20	Дынный шнапс “Кантри”	1,0796	Розовый
28	35	Кофейное бренди	1,0794	Коричневый
29	24	Малиновый шнапс	1,0752	Прозрачный
30	24	Абрикосовый шнапс “Снепи”	1,0733	Темно-желтый
31	24	Коричный шнапс	1,0732	Красный
32	24	Мятный шнапс “Спиэрминт”	1,0727	Прозрачный
33	30	Шнапс “Шамрок”	1,0617	Зеленый
34	30	Мятный шнапс “Пепперминт”	1,0615	Прозрачный
35	24	Персиковый шнапс “Джубили”	1,0595	Прозрачный
36	35	Малиновое бренди	1,0566	Красный
37	35	Абрикосовое бренди	1,0548	Темно-желтый
38	35	Персиковое бренди	1,0547	Темно-желтый
39	35	Вишневое бренди	1,0542	Красный
40	35	Черничное бренди	1,0536	Пурпурный
41	45	Персиковый шнапс	1,0534	Прозрачный
42	45	Шнапс “Рут-бир”	1,0441	Коричневый
43	25	Амаретто и коньяк	1,0394	Темно-желтый

№	Крепость	Напиток	Плотность	Цвет
44	45	Коричный шнапс	1,0358	Красноватый
45	30	пикантный Терновый джин	1,0241	Красный
46	35	Имбирное бренди	0,9979	Светло- коричневый
47	45	“Киршвассер”	0,9410	Прозрачный

Таблица 19.2. Напитки для приготовления слоистых коктейлей

№	Напиток	Цвет
1	Ликер “Крем де кассис”	Красный
2	Темный ликер “Крем де какао”	Коричневый
3	Ликер “Калуа”	Коричневый
4	Персиковый шнапс	Прозрачный
5	Ликер “Крем де банана”	Желтый
6	Ликер “Анизетт”	Прозрачный
7	Зеленый ликер “Крем де мант”	Зеленый
8	Белый ликер “Крем де мант”	Прозрачный
9	Дынный ликер	Зеленый
10	Ликер “Тиа-Мариа”	Коричневый
11	Шерри-бренди	Красный
12	Абрикосовое бренди	Золотистый
13	Самбука	Прозрачный
14	Ликер “Гальяно”	Желтый
15	Амаретто	Темно-желтый
16	Ликер “Драмбуйе”	Золотистый
17	Бенедиктин	Золотистый
18	Мятный шнапс “Пепперминт”	Прозрачный
19	Ликер “Франжелико”	Золотистый
20	Мятный шнапс “Спиэрминт”	Прозрачный
21	Ирландский сливочный ликер “Бейлиз”	Кремовый
22	Ликер “Айриш Мист”	Золотистый
23	Ликер “Куантро”	Прозрачный
24	Ликер “Гран-Марнье”	Золотистый
25	Ром “Малибу”	Прозрачный
26	Терновый джин	Красный

№	Напиток	Цвет
27	“Б&Б”	Золотистый
28	Ликер “Сазерн Комфорт”	Золотистый
29	Шартрез	Зеленый
30	Узо	Прозрачный
31	Перно	Желтый

Как вы поняли, таблица начинается с самых “тяжелых” (с самой высокой плотностью) напитков и заканчивается самыми “легкими” (их плотность ниже).

Рецепты слоистых коктейлей

Все ниже перечисленные рецепты слоистых коктейлей можно найти в главе 18 настоящего издания.

- ✓ Восторг ангелов/Angel’s Delight
- ✓ Шамперель/Champerelle
- ✓ Елисейские поля/Champs Elysees
- ✓ Пятая Авеню/Fifth Avenue
- ✓ Четвертое июля/Fourth of July
- ✓ Гравюра/Gravure
- ✓ Ирландский флаг/Irish Flag
- ✓ Плато Джеми особый/Jaime’s Highland Special
- ✓ Парижский кофе/Parisian Pousse-Cafe
- ✓ Пуссе-кафе 1/Pousse-Cafe 1
- ✓ Пуссе-кафе 2/Pousse-Cafe 2
- ✓ Пуссе-кафе по-французски/Pousse-Cafe a la Francaise
- ✓ Пуссе-кафе “Стендиш”/Pousse-Cafe Standish
- ✓ Пуссе-кафе “Радуга”/Rainbow Pousse-Cafe
- ✓ Отель “Савой”/Savoy Hotel
- ✓ Светофор/Traffic Light
- ✓ Желтое утро/Yellow Morning

Пунши

В этой главе...

- ✓ Происхождение
- ✓ Некоторые рецепты

Название этого напитка происходит (есть такая версия) от слова *punchion* — так называется бочонок для некрепких спиртных напитков, например, пива. Согласно другой версии, *пунш* — это искаженное *pantsh*, что на хинди означает *пять*. При чем тут пять? В XVIII веке британские поселенцы в Индии готовили напиток из пяти ингредиентов: чай, вода, сахар, лимонный сок и сброженный сок местных растений, который местное население называло *arrack*.

Каким бы ни было его происхождение, пунш сегодня весьма популярен в любой компании. И гениальному бармену, и просто радушному хозяину стоит включить в свой репертуар хотя бы один из предлагаемых ниже пуншей.

Пунш „Амброзия“

1 банка (600 мл)	Измельченный ананас (консервированный)
450 мл	Кокосовый крем “Коко Лопес”
2 стакана	Абрикосовый нектар (сок), охлажденный
2 стакана	Апельсиновый нектар (сок), охлажденный
1,5 стакана	Светлый ром (по желанию)
1 литр	Содовая вода охлажденная

В блендере смешать ананас с кокосовым кремом до состояния пюре. В чаше для пунша соединить полученную массу с апельсиновым и абрикосовым нектаром (соком) и ромом (можно обойтись и без рома). Хорошо перемешать. Перед подачей на стол добавить содовую воду. Подавать со льдом. Количество рассчитано примерно на 24 человека.

Пунш „Бакарди-конфетти“

750 мл	Светлый ром “Бакарди”
180 мл	Лимонад концентрированный, сильно охлажденный
180 мл	Грейпфрутовый сок концентрированный, сильно охлажденный
180 мл	Компот из фруктов (без жидкости)
2 литра	Содовая вода охлажденная

Соединить первые четыре ингредиента в большой емкости и охлаждать в течение двух часов, время от времени помешивая. Перед подачей на стол положить в чашу для пунша кубики льда, влить приготовленную смесь, добавить два литра охлажденной содовой. Осторожно перемешать.
Порция на 8 человек.

Пунш „Вечеринка в Малибу“

1 бутылка	Ром “Малибу”
1,5 литра	Клюквенный сок
180 мл	Апельсиновый сок концентрированный, сильно охлажденный
180 мл	Лимонад концентрированный, сильно охлажденный

Получается 12–20 порций.

Пунш „Гостеприимный дом“

750 мл	Ликер “Сазерн Комфорт”
180 мл	Лимонный сок
180 мл	Лимонад, сильно охлажденный
180 мл	Апельсиновый сок, сильно охлажденный
3 литра	“Севен-Ап” или “Спрайт” Красный пищевой краситель

Охладить ингредиенты. Первые четыре смешать в чаше для пунша. Добавить “Севен-Ап” или “Спрайт”. При желании добавить несколько капель красного пищевого красителя и перемешать. Положить в пунш большой кусок пищевого льда и украсить апельсиновыми и лимонными дольками. Кстати, первые четыре ингредиента лучше смешать заблаговременно, а “Севен-Ап” или “Спрайт” вместе со льдом добавлять перед подачей на стол. Полученного количества хватает на 32 порции по 120 мл каждая.

Пунш двойной ягодный с кокосом

600 мл Замороженная клубника (земляника) в сиропе (разморозить)

450 мл Кокосовый крем “Коко Лопес”

1,5 литра Клюквенный сок-коктейль, охлажденный

2 стакана Светлый ром (по желанию)

1 литр Содовая вода, охлажденная

В блендере смешать клубнику (землянику) с кокосовым кремом до однородной массы. В большую чашу для пунша выложить полученную массу, добавить клюквенный сок и ром (последнее не обязательно). Непосредственно перед подачей на стол влить содовую воду. Подавать со льдом.

Рецепт рассчитан на 32 порции.

Пунш королевский с шампанским

1 бутылка Шампанское или игристое вино, охлажденное

0,3 стакана Коньяк или апельсиновый ликер

1 стакан Кусочки клубники

1 стакан Апельсиновый сок

Бутылка 0,3 литра Содовая вода

2 ст.л. Сахар

Поместить нарезанную клубнику в чашу для пунша (которая по-научному называется боулем) и посыпать сахаром. Добавить апельсиновый сок и коньяк с апельсиновым ликером. Выдерживать в течение одного часа. Добавить охлажденное вино и содовую.

Порция на восьмерых.

Пунш „Патио“

750 мл Ликер “Сазерн Комфорт”

500 мл Грейпфрутовый сок

250 мл Свежевыжатый сок лайма

2 литра “Севен-Ап” или имбирный эль

Смешать ингредиенты и добавить лед. Подавать в чаше для пунша или кувшине. Обратите внимание, что первые три ингредиента лучше смешать заранее и хорошо охладить. “Севен-Ап” и имбирный эль добавлять непосредственно перед подачей на стол.

Получается 15–20 порций.

Пунш „Персики и вино“

0,3 стакана	Сахар
0,5 стакана	Свежевыжатый сок лайма
1 бутылка	Сухое белое вино
0,25 стакана	Персиковый шнапс
0,25 стакана	Яблочный шнапс
1 литра	Содовая вода
	Кубики льда
	Свежие фрукты

В большом кувшине соединить сахар с лаймовым соком. Перемешать, чтобы сахар растворился. Добавить вино и шнапс. Перед подачей на стол влить содовую воду и добавить нарезанные фрукты (яблоки, персики, вишни, лаймы, апельсины, лимоны) и лед кубиками.

Рассчитано на 15–20 порций.

Пунш пикантный с вином

1,5 литра	Сухой красный вермут “Мартини и Росси”
3–4 капли	Настойка “Ангостура”
9 шт.	Гвоздика
3	Палочки корицы
3 ч.л.	Сахарная пудра
щепотка	Ямайский перец
щепотка	Молотая корица
	Дольки свежего апельсина

Соединить все ингредиенты, кроме апельсиновых долек, в большой кастрюле с толстым дном и довести до кипения, но не кипятить. Перелить в чашу для пунша. Для пушего эффекта раскалите железный прут (подойдет кочерга) и перед подачей на стол опустите ее в пунш. Подавать с апельсиновыми дольками.

Рассчитано на 6–12 порций.

Пунш плантатора с „Майерсом“

90 мл	Апельсиновый сок
45 мл	Сок половинки лимона или лайма
1 ч.л.	Ром “Майерс”
чуть-чуть	Сахарная пудра
	Гранатовый ликер “Гренадин”

Смешать в шейкере или блендере до получения однородной массы. Подавать в стакане “хайбол” с колотым льдом. При желании украсить апельсиновыми дольками и вишнями. Это рецепт на одну порцию, так что для угощения всех желающих вам придется выполнить соответствующую операцию умножения.

Пунш с „Куантро“

1 бутылка	Ликер “Куантро”
1 бутылка	Водка
3 литра	Содовая
180 мл	Апельсиновый сок концентрированный
180 мл	Ананасовый сок концентрированный

В чашу для пунша поместить большой кусок пищевого льда. Соединить ингредиенты и перемешать. В пунш положить апельсиновые дольки, украшенные клюквой и фаршированные гвоздичками.

Этого количества хватает на 40 чашек пунша.

Пунш „Формула 21“

1 бутылка	Водка “Смирнов”
1 бутылка	Белое вино
2 литра	Ананасовый сок
0,5 стакана	Лаймовый сок
2 литра	Содовая вода, охлажденная
	Сахар по вкусу

Смешать все ингредиенты в чаше для пунша.

Насладиться смогут от 12 до 20 человек.

Пунш фруктовый с „Метаксой“

250 грамм	Апельсиновый шербет
3 бутылки	Лимонад “Севен-Ап”
400 мл	Ликер “Метакса Манто”
6-8 ложек	Замороженный малиновый шербет
	Тонко нарезанный апельсин

Смешать все ингредиенты, кроме малинового шербета и апельсиновых долек. Охладить в течение часа. Выложить на пунш малиновый шербет. Украсить апельсиновыми дольками. Хватит примерно на 10–15 человек.

Глава 21

Безалкогольные коктейли

В этой главе...

✓ Несколько полезных и вкусных рецептов

Может случиться так, что среди ваших гостей окажутся люди непьющие. Однако это вовсе не означает, что они должны пить скучные безалкогольные напитки. Предложите им что-нибудь из перечисленного ниже, и они будут приятно удивлены.

Апельсиновый кавалер



75 мл

90 мл

1 ложка

1 стакан

Кокосовый крем
“Коко Лопес”
Апельсиновый сок
Ванильное мороженое
Лед
Мускатный орех

Смешать первые четыре ингредиента в блендере до получения однородной массы. Сверху посыпать молотым мускатным орехом.

Башня Ширли



30 мл

30 мл

180 мл



Лаймовый сок
Гранатовый ликер
“Гренадин”
Имбирный эль

Положить в высокий стакан кубики льда, влить ингредиенты. Украсить вишней.

Грейпфрутовый прохладительный



240 мл Грейпфрутовый сок
4-5 капель Настойка
“Ангостура”

Влить грейпфрутовый сок в высокий стакан, наполненный льдом. Добавить “Ангостуру” и перемешать.

Дева Мария



120 мл Томатный сок
чуть-чуть Соус “Вустершир”
чуть-чуть Соус “Табаско”
чуть-чуть Соль и перец

Положить в высокий стакан кубики льда, влить томатный сок. Добавить по вкусу соусы “Вустершир” и “Табаско”, соль и перец. Украсить веточкой сельдерея.

Полдень в Новом Орлеане



60 мл Кокосовый крем
“Коко Лопес”
30 мл Ириски
30 мл Смесь молока и
1 стакан сливок
Лед

Смешать в блендере до получения однородной массы.

Клюквенный коллинз



0,5 стакана Подслащенный
клюквенный сок
0,5 ст.л. Лаймовый сок
1 стакан Содовая вода, охлажденная
Кубики льда
Дольки лайма

Смешать клюквенный и лаймовый соки. Влить содовую воду. Добавить кубики льда и дольки лайма.

Кокосовый шейк



75 мл

1 ложка

1 стакан

Кокосовый крем
“Коко Лопес”
Ванильное моро-
женое
Лед

Смешать в бленде-
ре до получения
однородной массы.

Красная ракетка



0,5 стакана

0,5 стакана

Клюквенный сок-
коктейль, охлаж-
денный
Грейпфрутовый
сок, охлажденный
Кубики льда

Смешать все ингре-
диенты в блендере
на высокой скоро-
сти до получения
однородной пени-
стой массы. Пода-
вать в высоком ста-
кане.

Миротворец



20 мл

180 мл

Лаймовый сок
Тоник “Швеппс”

Положить в высо-
кий бокал лед,
вливать ингредиенты.

Нада-колага



30 мл

60 мл

1 стакан

Кокосовый крем
“Коко Лопес”
Ананасовый сок
Лед

Смешать в бленере
до получения одно-
родной массы.

Пина-колага шейк



0,5 стакана

0,3 стакана

1,5 стакана

Неосветленный ана-
насовый сок
Кокосовый крем
“Коко Лопес”
Ванильное мороженое

Смешать в блендере
до получения одно-
родной массы и сра-
зу же подавать.

Побережье Кона



30 мл Лаймовый сок
0,25 мл Гранатовый ликер
150 мл “Гренадин”
60 мл Яблочный сок
Имбирный эль

Перемешать и по-
давать в высоком
стакане со льдом.

Рубиновый прохладительный



1 стакан Клюквенно-
яблочный сок
1 ч.л. Готовый чай
Ломтики лимона

Смешать сок и чай.
Положить в два высо-
ких стакана лед, пере-
лить полученный на-
питок и украсить
ломтиками лимона.

Устрично-томатный коктейль



30 мл Лаймовый сок
60 мл Устрично-томатный
сок

Наполнить стакан
“хайбол” кубиками
льда, влить Ingredi-
енты, перемешать.

Шоколадная банана-колага



0,3 стакана Кокосовый крем
“Коко Лопес”
0,5 стакана Молоко
1 ст.л. Шоколадный сироп
1,5 стакана Шоколадное или ва-
нильное мороженое
0,5 стакана Нарезанные бананы

Смешать в блендере
до получения одно-
родной массы и сра-
зу же подавать.

Шоколадная колага



0,3 стакана Кокосовый крем
“Коко Лопес”
0,5 стакана Молоко
1 ст.л. Шоколадный сироп
1,5 стакана Шоколадное или ва-
нильное мороженое

Смешать в блендере
до получения одно-
родной массы и сра-
зу же подавать.

ЧАСТЬ IV

Великолепные
десятки

В этой части...

В главе 22 вы найдете несколько рецептов борьбы с икотой и похмельным синдромом, а в главе 23 — некоторые сведения о типах коктейлей.

Не меньше десяти полезных советов

В этой главе...

- ✓ Средства от икоты
- ✓ Борьба с похмельем

В обязанности бармена (если вы еще не знаете) входит улаживание конфликтов, лечение разбитых сердец и оказание первой помощи при таких серьезных заболеваниях, как икота и похмелье.

Икота

Икотой называется непроизвольное сокращение диафрагмы, вызывающее быстрое смыкание голосовых связок. Помочь тут можно несколькими способами.

- ✓ Нарезьте лимон кружочками, удалите косточки. На каждый кружок насыпьте сахару, капните “Ангостуры” и съешьте в таком виде весь лимон. Кто пробовал, говорят, что средство безотказное.
- ✓ Добавьте в содовую несколько капель “Ангостуры” и медленно выпейте.
- ✓ Выпейте залпом стакан воды. (Старинный способ.)
- ✓ Глубоко вдохните и задержите дыхание. Медленно досчитайте до 10, а лучше до 20. Для полной гарантии излечения следует считать до 100.
- ✓ Надуйте шарик или бумажный пакет.

Похмелье

Причина — угадайте.

Лечение — на самом деле существует только два действенных средства.

- ✓ Полезная предусмотрительность: не пейте слишком много и не позволяйте себя напоить.
- ✓ Сон: ложитесь спать и спите подольше. Пейте много жидкости (воды, а не спиртного). Обеспечьте себе тишину и покой.

А вот еще несколько средств, помогающих при похмельном синдроме.

- ✓ Мои друзья из Пуэрто-Рико предлагают потереть под мышками половинкой лимона (экзотично).
- ✓ Выпейте бутылку пива, предварительно оставленную открытой на ночь (вообще-то это дилетантское средство, от него только хуже).
- ✓ А вот это действительно помогает: выпейте стопку того, что привело вас к печальному состоянию. (Русская редакция напоминает: “Единственное, что вам сейчас поможет, — это две стопки водки с острой и горячей закуской”. — *М. Булгаков, “Мастер и Маргарита”*.)
- ✓ Выпейте содовой воды с несколькими каплями “Ангостуры” — это полезно для желудка.
- ✓ Рассол, кефир, вода с лимоном — словом, любая кислая среда (алкоголь — это щелочь, поэтому бороться с ним надо методом нейтрализации, по этой причине просто вода не дает желаемого результата).
- ✓ Бараний (говяжий) бульон (суп) со специями (опыт профессионалов).
- ✓ Коктейли “Кровавая Мэри”, “Кровавый Цезарь” и пр.

Не меньше десяти типов коктейлей

В этой главе...

- ✓ Какие бывают коктейли
- ✓ Как их пьют
- ✓ Следите за тем, что и как пьют ваши гости

Как вы, наверное, заметили, есть коктейли с названиями “физ”, “рикки”, “сауэр”... Что это значит? Сейчас я расскажу вам об основных типах алкогольных коктейлей.

Вообще, все коктейли можно условно разделить на две большие группы — “короткие” (“шортдринки”, от англ. *shortdrink*), которые пьют залпом, и “длинные” (“лонгдринки” от англ. *longdrink*), которые пьют не торопясь. “Короткие” коктейли подают небольшими порциями в маленьких бокалах (стопках, ликерных рюмках, “тумблерах”), и они обычно готовятся из крепких напитков, а “длинные” коктейли — порциями побольше, в больших стаканах или бокалах (“хайбол”, “коллинз”, коктейльных бокалах), и в их состав входит сок, содовая или лимонад. К категории “коротких” коктейлей относятся, в частности сауэры и диджестивы, “длинные” коктейли — это физы, эгг-ноги, джулепы и пр. “Длинные” коктейли обычно подают со льдом и различными украшениями, например фруктами, ягодами, дольками цитрусовых, хотя и в “короткие” также нередко добавляют лед.

Аперитив — коктейль с биттером (горькой настойкой) или иной горькой составляющей (джином или вермутом), подаваемый для возбуждения аппетита. В эту категорию входят все виды “мартини”, а также классические “Белая дама”, “Коляска” и пр.

Джулеп — коктейль, в который входит мятный ликер или настойка; украшается веточкой или листочком мяты. В качестве примера можно привести “Текиловый джулеп” или классический “Мятный джулеп”.

Диджестив — коктейль, употребляемый после еды; в них обязательно входит кофейный ликер. Обычно это крепкие коктейли. Говорят, способствуют пищеварению.

Коллинз — коктейль, в который входит крепкое спиртное, сок цитрусовых, сахар и большое количество содовой. Широкой популярностью пользуются “Джон Коллинз” и “Том Коллинз”.

Манхэттен — коктейль, напоминающий “мартини”, однако вместо джина в нем используется виски, ром или водка.

Маргарита — коктейли на основе текилы с добавлением апельсинового ликера и лимонного (лаймового) сока.

Мартини — первоначально коктейль из сухого джина и сухого вермута. Сегодня существуют тысячи разновидностей, однако присутствие этих двух компонентов обязательно.

“Отвертка” — в классическом варианте — водка с апельсиновым соком; сегодня — любой крепкий алкоголь с любым соком.

Прохладительный (кулер) — коктейль охлажденный, подаваемый со льдом, содержащий немного крепкого алкоголя и большое количество содовой. Примеры — “Мятный прохладительный”, “Ирландский прохладительный” и пр.

Пунш — напиток (не обязательно горячий) из нескольких (не меньше двух) спиртных напитков с добавлением фруктовых соков, фруктов, ягод, льда и пряностей. Для приготовления горячего пунша используют также яйца и молоко.

Рикки — коктейль из крепкого алкоголя, лимонного сока и содовой, без сахара, например “Рикки лимонный”. Назван по фамилии американского конгрессмена, который очень любил этот напиток.

Сауэр (от англ. *sour* — кислый) — коктейль, в который входит лимонный или лаймовый сок или лимонная смесь “сауэр” (как ее готовить, рассказывается в главе 2), поэтому они кислые на вкус. Классический сауэр — коктейль “Виски-сауэр”. Эти коктейли подаются в специальном бокале, который называется (угадайте!) “сауэр”.

Физ (от англ. *fizz* — шипеть) — коктейль охлажденный, содержащий немного крепкого алкоголя, сок цитрусовых, сахар и большое количество газированной воды, которая вливается в готовый напиток. По составу напоминает “коллинз”, только “физ” подают охлажденным, а вместо содовой воды добавляют газированную. Классический физ — коктейль “Джин-физ”.

Хайбол — коктейль, в который входит один алкогольный напиток, разбавленный содовой или соком и подаваемый со льдом.

Эгг-ног — слабоалкогольный коктейль, в состав которого входит яйцо (желток), сливки (молоко), сахар (сахарный сироп), а также пряности (мускатный орех, корица и пр.); например эгг-ног “Бейлиз”.

Следите за тем, что и как пьют ваши гости

С помощью предлагаемой таблицы легко рассчитать, сколько порций алкоголя могут в течение двух часов выпить люди с разной массой тела и каких последствий можно при этом ожидать.

За одну порцию спиртного мы принимаем 45 мл крепкого алкоголя (40–43°), или 360 мл пива, или 150 мл вина.

Количество порций алкоголя в течение двух часов

Масса тела (кг)	Степень опьянения		
	Низкая (содержание алкоголя в крови ниже 0,05%)	Средняя (содержание алкоголя в крови от 0,05 до 0,1%)	Цитотоксикация (содержание алкоголя в крови выше 0,1%)
45	1–2	3	4
54	1–2	3–4	5
63	1–2	3–4	5
72	1–2	4–5	5–6
81	2–3	4–5	6
90	2–3	5	6
99	2–3	5–6	6–7
108	2–3	5–6	7

Эта таблица дает только общий расчет, без учета индивидуальных особенностей пьющего.

Если у вас содержание алкоголя в крови ниже 0,05%, то вы контролируете ситуацию и способны оставаться в рамках приличий. При средней степени опьянения последствия бывают самыми разными, так что подумайте, не пора ли остановиться. При содержании алкоголя в крови выше 0,1% вы безнадежно пьяны и лучше всего вам отправиться спать. Кстати, даже если вы выпили лишь бокал пива, за руль лучше не садиться — оштрафуют. Пользуйтесь такси: спокойно доберетесь домой, да еще узнаете от таксиста пару интересных рецептов коктейлей!

Предметный указатель

1

1800 Bite the Berry, *181*
1800 Lemon Drop, *203*
1951 Martini, *236*

2

24 Karat Nightmare, *273*

4

43 Amigos, *314*

5

57 T-Bird with Honolulu License
Plates, *128*
57 T-Bird with Texas License
Plates, *128*

7

7 & 7, *173*
7 Seas, *302*

A

A-Bomb 1, *136*
A-Bomb 2, *136*
Absolut, *128*
Absolut Citron Rickey, *293*
Absolut Quaalude, *127*
Absolution, *277*
Acapulco Gold, *184*
Adios Mother, *128*
After 5, *283*
After 8, *282*
Afterburner, *200*

Alabama Slammer, *327*
Alamo Splash, *159*
Alaska, *132*
Albuquerque real, *270*
Algonquin, *132*
Alice in Wonderland, *130*
Alice-Be-Bananaless, *130*
Alliance, *132*
Almond Lemonade, *260*
Ambrosia, *132*
Ambush, *181*
Americano, *133*
Angel Martini, *237*
Angel Tit, *133*
Angel's Delight, *162*
Angostura Costa Del Sol, *134*
Anti-Freeze, *134*
Apple Kir, *350*
Apple Pie, *351*
Apricot Martini, *237*
Apricot Sour, *298*
Aunt Rose, *323*

B

B&B, *150*
B-52, *137*
B-52 with Bombay Doors, *137*
Bacardi & Cola, *138*
Bacardi & Tonic, *139*
Bacardi Blossom, *339*
Bacardi Champagne Cocktail, *140*
Bacardi Cocktail, *138*
Bacardi Collins, *138*
Bacardi Daiquiri, *172*
Bacardi Dry Martini, *252*
Bacardi Fireside, *139*
Bacardi Fizz, *139*

Bacardi Hemingway, *140*
Bacardi Limon Martini, *237*
Bacardi Pink Squeeze, *139*
Bacardi Sunset, *180*
Bacardi Sweet Martini, *250*
Bagpiper, *162*
Bailey Shillelagh, *144*
Baileys & Coffee, *144*
Baileys Alexander, *129*
Baileys Banana Blaster, *143*
Baileys Chocolate Covered
Cherry, *147*
Baileys Coconut Frappe, *146*
Baileys Cream Dream, *146*
Baileys Dublin Double, *144*
Baileys Eggnog, *349*
Baileys Fizz, *332*
Baileys Float, *146*
Baileys French Dream, *146*
Baileys Godet Truffle, *145*
Baileys Hot Milk Punch, *287*
Baileys Iced Cappuccino, *336*
Baileys Irish Coffee, *216*
Baileys Irish Mudslide, *273*
Baileys Malibu Slide, *144*
Baileys Mint Kiss, *145; 194*
Baileys Mist, *146*
Baileys O', *145*
Baileys Roma, *145*
Baileys Sunset, *180*
Bald Head Martini, *245*
Ballsbridge Bracer, *179*
Bamboo Cocktail, *140*
Banana Boat, *141*
Banana Boomer, *141*
Banana Daiquiri, *171*
Banana Man, *141*
Banana Rum Cream, *141*
Bangi Jumper, *285*
Barbados Cocktail, *142*
Barnumenthe & Baileys, *144*
Barracuda, *142*
Bat Bite, *329*
Bay Breeze, *158*
Beach Bum, *147*
Beach Party, *158*
Beachcomber, *154*
Beam Me Up Scotty, *329*
Bee's Kiss, *284*
Beefeater Lemoneater, *226*
Beefeater Red Coat, *150*
Bellini, *148*
Bellini Easy, *149*
Bermuda Rose, *149*
Berrypicker, *300*
Between the Sheets, *258*
Bewitched, *181*
Bigwood Girls, *150*
Bitch on Wheels, *157*
Black and Tan, *342*
Black Buck, *341*
Black Currant Martini, *254*
Black Devil, *341*
Black Ice, *342*
Black Magic, *340*
Black Manhattan, *230*
Black Maria, *340*
Black Martini, *254*
Black Orchid, *341*
Black Russian, *342*
Black Tie Martini, *254*
Black Velvet, *341*
Blackthorn 1, *322*
Blackthorn 2, *323*
Blarney Cocktail, *223*
Blarney Stone Cocktail, *274*
Blighter Bob, *151*
Blizzard, *312*
Blood Ohranj Martini, *247*
Bloody Bull, *221*
Bloody Caesar, *221*
Bloody Mary, *220*
Bloody Molly, *220*
Blooming Apple, *339*
Blue Blazer, *304*
Blue Blocker, *304*
Blue Kamikazi, *200*
Blue Lagoon, *167*

Blue Shark, 167
Blue Skyy Martini, 251
Blue Whale, 304
Blues Martini, 238
Bobby Burns, 151
Bocci Ball 1, 154
Bocci Ball 2, 154
Boilermaker, 216
Bolero, 152
Bonbini, 153
Bongo Drum, 142
Bootlegger Martini, 239
Boston Breeze, 153
Bourbon Street, 155
Bourbon Sling, 309
Bow Street Special, 143
Brain, 264
Brain Hemorrhage, 187
Brainstorm, 265
Brandy Alexander, 129
Brandywine, 154
Brass Knuckle, 204
Brave Bull, 338
Bronx, 155
Brown Derby, 215
Bubble Gum 1, 137
Bubble Gum 2, 137
Buck-a-Roo, 140
Bucking Irish, 272
Buff Martini, 238
Bullshot, 156
Bunratty Peg, 142
Bushmills Fuzzy Valencia, 142
Bushmills Hot Irish Tea, 170
Bushmills O'thentic Irish Kiss,
194
Bushmills Summer Sour, 298
Bushmills Surprise, 318
Bushmills Tea, 196
Bushmills Triple Treat, 325
Bushranger, 143
Bushwacker, 277
Butterscotch Bomber, 153
Buttery Finger, 257

Buttery Nipple, 257

C

Cafe Cooler, 217
Cajun Martini, 243
Cameron's Kick, 328
Camino Real, 201
Can-Can, 201
Candy Apple, 350
Candy Ass, 214
Cannonball, 290
Canton Sunrise, 163
Cape Codder 1, 205
Cape Codder 2, 205
Capitan Morgan Sour, 299
Captain & Cola, 202
Captain & OJ, 202
Captain's Berry Daiquiri, 173
Captain's Colada, 211
Captain's Cream Soda, 218
Captain's Daiquiri, 172
Captain's Margarita, 234
Captain's Spiced Ginger Ale, 187
Captain's Tropical Spiced Tea,
326
Caribbean Cruise Shooter, 203
Caribbean Joy, 204
Carnival Cooler, 204
Carolaretto, 222
Cassis Cocktail, 210
Catalina Margarita, 233
Cavalier, 199
CC & Soda, 201
Celtic Bull, 205
Cement Mixer, 150
Chambord Iceberg, 129
Chambord Kamikazi, 200
Champagne Cocktail, 345
Champs Elysses, 178
Chamu, 346
Cherried Cream Rum, 160
Cherry Blossom, 161
Cherry Bomb, 160

- Chicago Style, 343
 Chi-Chi, 344
 Chimayo Cocktail, 344
 China Beach, 207
 Chinese Torture, 207
 Chip Shot, 177
 Chocolate Martini 1, 255
 Chocolate Martini 2, 256
 Citron Cooler, 226
 Citron Kamikaze, 200
 Citron Martini, 245
 Clam Voyage, 330
 Claridge, 207
 Cocktail na Mara, 266
 Coco Loco (Crazy Coconut), 209
 Coco Margarita, 233
 Cocolou, 209
 Cocomistico, 209
 Cocomotion, 209
 Coconut Almond Margarita, 233
 Coconut Bellini, 148
 Coffee Cream Cooler, 217
 Cointreau Santa Fe Margarita, 235
 Cointreau Strawberry Margarita, 232
 Cold Irish, 336
 Colorado Bulldog, 213
 Colosseum Cooler, 212
 Columbus Cocktail, 212
 Commando Fix, 224
 Commodore, 202
 Conchita, 214
 Continental, 214
 Cool Citron, 337
 Cool Mist, 337
 Copper Illusion Martini, 247
 Copperhead, 350
 Cork Comfort, 214
 Corkscrew, 348
 Cosmo Kazi, 215
 Cosmopolitan Martini, 244
 Cossack Charge, 227
 County Clare Cooler, 225
 Cow Puncher, 208
 Cowcatcher, 141
 Cran Razz, 208
 Cranberry Cocktail, 208
 Cranberry Martini, 243
 Cranberry Sauce Martini, 250
 Cranpeppar, 208
 Cran-Rum Twister, 208
 Crantini, 217
 Cream Whiskey, 308
 Creamed Sherry, 309
 Creamy Orange Treat 1, 308
 Creamy Orange Treat 2, 308
 Creature from the Black Lagoon, 182
 Creole, 219
 Crest of the Wave, 269
 Cricket, 220
 Cripple Creek, 220
 Crocodile Bite, 328
 Cuba Libra, 301
 Cuervo Alexander, 130
 Cuervo Side-Out, 221
 Cuervo Sunrise, 163
 Cuervo Traditional Aztec Ruin, 136
 Cuervo Traditional Aztec Sky, 136
 Cuervo Tropical, 222
 Cutthroat, 167

D

- Daiquiri, 171
 Dancing Leprechaun, 319
 Dean Martini, 241
 Dempsey Rum Runner, 174
 Derry Delight, 291
 Derry Delight with a Kick, 292
 Dewars Summer Splash, 218
 Dewey Martini, 241
 Dillatini Martini, 241
 Dingle Dram, 177
 Dirty Girl Scout Cookie, 157
 Dirty Harry, 171

Disarita Margarita, 232
Dixie Dew, 296
Dixie Stinger, 317
Dizzy Lizzy, 176
Double Gold, 173
Dream Shake, 285
Dublin Handshake, 178
Dubonnet Cocktail, 210
Duck Pin, 330

E

Eclipse, 181
Egg Nog, 348
Electric Limonade, 349
Electric Peach, 349
Elegant Martini (Gin), 256
Elegant Martini (Vodka), 256
Elephant's Ear Martini, 251
Emerald City Martini, 242
Emerald Isle, 186
Emerald Martini, 242
Erie Tour, 290
Erin Go Burr, 336
Extra Nutty Irishman, 317
Eye Drop, 166
Eyes R Smilin', 310

F

Fascinators Martini, 254
Fifth Avenue 1, 291
Fifth Avenue 2, 291
Fire, 280
Fire Fly, 300
Fireball, 346
Firebird, 179
Flamingo, 332
Flirting with the Sandpiper, 333
Flying Kangaroo, 224
Foggy Day Martini, 252
Fools Gold, 280
Forth of July, 343
Four Leaf Clover, 343
Fourth Degree Martini, 255

Freddie Fudpacker, 333
French 75, 334
French Colada, 212
French Connection, 333
French Kiss, 333
French Kiss Martini, 253
French Tickler, 333
Frisco Cocktail, 334
Fru-Fru, 335
Fruity Irishman, 334
Fudgesicle, 330
Fuzzy Navel, 279
Fuzzy Rita, 330

G

G. & C., 165
Galliano Hot Shot, 227
Gator, 131
Gentle Bull, 271
George Bush, 176
Gibson, 166
Gimlet, 155
Gin & Bitters, 295
Gin & Tonic, 175
Gin Cocktail, 210
Gin Fizz, 332
Gin Rickey, 293
Ginger Colada, 211
Ginger Mist, 187
Ginolans, 175
Girl Scout Cookie 2, 157
Girl Scout Cookie 1, 156
Glenbeigh Fizz, 331
Godfather, 219
Godmother, 219
Gold Digger Martini, 242
Gold Furnace, 184
Gold Rush, 184
Golden Boy, 318
Golden Cadillac, 185
Golden Day, 185
Golden Dream, 184
Golden Girl Martini, 242

Golden Martini, 242
Good and Plenty, 338
Gorilla Sweat, 283
Grafton Street Sour, 298
Grand Am, 152
Grand Margarita, 151
Grand Ohranj, 170
Grape Crush, 210
Grape Punch, 160
Grasshopper, 221
Gravure, 170
Great White, 152
Green Chili, 183
Green Devil 1, 182
Green Devil 2, 183
Green Hornet, 183
Green Lizard, 182
Green Parrot, 162
Green Sneaker, 182
Gremlin, 171
Greyhound, 153
Grit Cocktail, 170
Gunga Din Martini, 256
Gypsy Martini, 253

H

Harbor Lights 1, 275
Harbor Lights 2, 275
Hard Hat, 204
Harvey Wallbanger, 335
Havana Sidecar, 214
Hawaii Five-O, 165
Hawaiian, 165
Hawaiian Highball, 165
Hawaiian Night, 164
Hawaiian Pipeline, 165
Hawaiian Punch, 286
Hazelnut Martini, 253
Heartthrob, 302
Heat Wave, 321
Hennessy Martini, 253
Highball, 335
Hollywood 1, 166

Hollywood 2, 166
Home Run, 290
Honeymooner, 257
Honolulu Hurricane Martini, 253
Horny Bull, 293
Hot Bomb, 168
Hot Irish, 169
Hot Irish and Port, 169
Hot Lips, 169
Hot Mist, 170
Hot Pants, 323
Hot Toddy, 169
Hula-Hoop, 338
Hurricane, 329

I

Ice Breaker, 223
Iceberg Martini, 237
Iguana, 186
Imperial, 187
Innisfree Fizz, 331
Inoculation Shot, 284
Inspiration, 157
International Coffee, 216
Irish Angel, 191
Irish Apple, 197
Irish Buck, 191
Irish Candy, 193
Irish Celebration, 197
Irish Charlie, 188
Irish Coffee, 216
Irish Collins, 212
Irish Cooler, 195
Irish Cow, 189
Irish Cowboy, 192
Irish Cream Stinger, 316
Irish Delight, 197
Irish Dream, 190
Irish Eyes, 190
Irish Fix, 223
Irish Fizz, 196
Irish Flag, 196
Irish Frog, 189

Irish Frost Shooter, 193
Irish Headlock, 143
Irish Horseman 1, 191
Irish Horseman 2, 191
Irish Kanadian, 198
Irish Kilt, 192
Irish Kiss, 194
Irish Knight, 195
Irish Lace, 197
Irish Magic, 189
Irish Mist Alexander, 129
Irish Mist Kiss, 194
Irish Mist Soda, 128; 190
Irish Mist Sour, 299
Irish Mocha Cooler, 192
Irish Night Cap, 194
Irish Penance, 196
Irish Prince, 192
Irish Quaalude 1, 193
Irish Quaalude 2, 193
Irish Rainbow, 190
Irish Raspberry, 189
Irish Rickey, 292
Irish Rose Highball, 335
Irish Russian, 198
Irish Shillelagh, 189
Irish Sling, 309
Irish Sour, 299
Irish Spring, 188
Irish Sting, 197
Irish Summer Coffee, 217
Irish Surfer, 195
Irish Whiskey Cooler, 195
Irish Whiskey Sour, 299
Irish-Kanadian Sangaree, 198
Iron Cross, 179
Isla Grande Iced Tea, 338
Island Tea, 198
Italian Colada, 211
Italian Martini, 243
Italian Russian, 199

J

J.J.'s Shamrock, 325
Jack & Cola, 174
Jack Rose, 174
Jackson Martini, 240
Jade, 315
Jader Shake, 158
Jalapenorita, 351
Jamaican Dust, 166
James Bond Martini 1, 240
James Bond Martini 2, 240
Jamie's Highland Special, 280
Jelly Bean 1, 175
Jelly Bean 2, 175
Jellyfish, 258
John Collins, 176
Jolly Rancher 1, 157
Jolly Rancher 2, 158
Journalist Martini, 241
Juicy Fruit, 314
Jump Up and Kiss Me, 281

K

Kahlua & Cream, 199
Kahlua Colada, 211
Kahlua Hummer, 136
Kahlua Iced Cappuccino, 336
Kahlua Sunset, 180
Kamikazi, 200
Kandy Kane, 300
Katyusha Rocket, 205
Kentucky Cocktail, 206
Kentucky Colonel, 282
Kentucky Martini, 243
Kerry Cooler, 206
Killer Kool-Aid, 225
King Alphonse, 215
Kinsale Cooler, 206
Kir (Kir Royale), 207
Kiss Me Kate, 339
Koala Hug, 274
Kool-Aid 1, 224

Kool-Aid 2, 225
Krazy Kangaroo, 147
Kretchma, 219
Kurant & 7-Up, 311
Kurant Affair, 311
Kurant Bon Bon, 311
Kurant Cosmopolitan, 311
Kurant Martini, 251

L

La Bomba, 222
La Jollarita, 175
Ladies' Choice Martini, 239
Latin Lover, 223
Lazer Beam, 222
Lemon Chiffon, 226
Lemon Drop 1, 202
Lemon Drop 2, 202
Lemon Ice, 226
Lemontini, 227
Leprechaum, 224
Leprechaum's Choice, 164
Leprechaum's Libation, 183
Li'l Orphan Annie, 305
Liar's Martini, 244
Licorice Stick, 222
Lifesaver, 314
Lime Light Martini, 247
Limp Moose, 338
Lizard Slime, 308
Long Island Iced Tea, 337
Loyal Martini, 239
Lucky Lady, 318

M

M&M, 349
Macarena, 229
Madras, 228
Mai Tai, 228
Maiden's Prayer, 265
Main Squeeze, 297
Malibu Bay Breeze, 154
Malibu Beach, 281

Malibu Cove, 156
Malibu Orange Colada, 134
Malibu Rain, 177
Malibu Suntan, 180
Mandarin Martini, 245
Manhattan, 230
Margarita, 231
Margarita Madres, 257
Margavero, 231
Martini, 235
Martini Bellini, 238
Martini Picante, 248
Mary Pickford, 268
Meade Spritzer, 348
Melon Ball, 178
Metropolitan, 259
Mets Manhattan, 259
Mexican Banana, 258
Mexican Berry, 258
Mexican Gold, 258
Mexicarolans, 259
Mexico Martini, 246
Mexico Rose, 294
Miami Shades, 321
Miami Special, 228
Mickey Finn Special, 246
Midnight Martini, 249
Midnight Orchid, 272
Midnight Sun Martini, 249
Midori Cheap Shades, 260
Midori Green Iguana Margarita,
232
Midori Pearl Diver, 227
Midori Skinny Dipper, 260
Midori Sun of Beach, 312
Milk & Honey, 265
Mimosa, 260
Mind Eraser, 317
Mingling of the Clans, 310
Mint Cooler, 269
Mint Julep, 268
Mint Martini, 247
Mintini (Gin Stinger), 260
Mist Old Fashioned, 316

Mister Murphy, 261
Mistic Beach, 263
Mistic Merlin, 262
Mistic Shandy, 263
Mistical Mayan, 229
Mistico Bandito, 261
Mistico Berry, 264
Mistico Caliente, 262
Mistico Caribbean Sea, 262
Mistico Chocklic, 264
Mistico Desert Berry, 264
Mistico Limonade, 225
Mistico Martini, 246
Mistico Mirage, 262
Mistico Missile, 263
Mistico Morning, 263; 330
Mistico Mystery, 263
Mistico Slide, 261
Mistico Spike, 262
Mistico Vertigo, 261
Misty Mist, 264
Misty-Eyed Irishman, 302
Mocha Melt, 265
Mocha Mint, 265
Mockingbird, 278
Monkey See Monkey Do, 273
Monsoon, 267
Monster Mash, 345
Monster on the Beach, 344
Montego Margarita, 234
Moonlight Margarita, 234
Morgan's Madras, 228
Morgan's Red Rouge, 218
Morgan's Spiced Rum Alexander,
130
Morgan's Wench, 324
Moscow Chill, 267
Moscow Mule, 267
Mount Gay Grinder, 259
Mountain Melter, 277
Ms. Tea, 261
Mudslide 1, 273
Mudslide 2, 273
Murphy's Dream, 259

Myers's Heatwave, 322
Myers's Sharkbite, 328
Myers's Strawberry Daiquiri, 172
Myers's Sunset, 180
Mystical Martini, 246

N

Nail Drive, 292
Naked Glacier Martini, 255
Naked Martini, 255
Nation Cocktail, 270
Negroni, 271
Nellie Jane, 271
Neon Tequila Monster, 271
Nervous Breakdown, 272
Neva, 270
New Life, 272
Nut House, 317
Nut'n'Holli, 270
Nuts & Berries, 276
Nutty Irishman, 276
Nutty Martini, 248
Nutty Professor, 276

O

O.J.Mist, 135
O.J.Morgan, 135
O'Casey's Scotch Terrier, 307
Oatmeal Cookie 1, 274
Oatmeal Cookie 2, 274
Ohranj Julius, 134
Ohranj Martini, 237
Oil Slick, 272
Old Etonian, 316
Old Fashioned, 315
Opening Cocktail, 177
Orange Blossom, 332
Orange Crush, 135
Orange Margarita, 232
Orange Sunset, 134
Orangetini, 275
Orgasm 1, 275
Orgasm 2, 275

Oriental Rug, 162
Outrigger, 347
Oyster Shooter, 210

P

Paddy Cocktail, 290
Paddy O'Rocco, 291
Paddy's Wagon, 327
Parisian Pousse-Cafe, 289
Parknasilla Peg Leg, 174
Patty's Pride, 168
Peach Banana Daiquiri, 172
Peach Irish, 279
Peach Margarita, 234
Peach Melba, 279
Pear Martini, 240
Pearl Diver, 227
Peppar Manhattan, 230
Peppar Martini, 248
Peppar Salty Dog, 301
Peppermint Patti 1, 268
Peppermint Patti 2, 268
Peppertini, 278
Picadilly, 279
Pina Colada, 280
Pinata, 280
Pineapple Bomb, 133
Pineapple Pie, 133
Pineapple Twist, 133
Pink Cadillac with Hawaiian
Plates, 295
Pink Diamond Martini, 250
Pink Gin, 295
Pink Lady, 294
Pink Lemonade, 295
Pink Mustang, 296
Pink Panther 1, 294
Pink Panther 2, 294
Pink Squirrel, 294
Pirate's Punch, 286
Planter's Punch, 286
Poet's Punch, 287
Port Royal, 282

Pousse-Cafe 1, 288
Pousse-Cafe 2, 289
Pousse-Cafe a la Francaise, 289
Pousse-Cafe Standish, 290
Presbyterian, 284
Presidente, 284
Princess Mary, 284
Puerto Rican Rum Cappuccino,
203
Pulco, 285
Purple Gecko, 288
Purple Haze, 288
Purple Hooter, 288
Purple Orchid, 287
Purple Passion, 287

Q

Quarter Deck, 347
Queen Elizabeth Martini, 244

R

R & B, 349
R.A.C., 135
Racer'a Edge, 269
Raffles Bar Sling, 309
Rainbow Pusse-Cafe, 289
Ramos Fizz, 331
Raspberry Martini, 245
Razz-Ma-Tazz, 317
Real Gold, 270
Red Devil, 218
Red Hot Mama, 168
Red Monster, 131
Red Snapper, 131
Ring of Kerry, 213
Road Kill, 327
Rob Roy, 293
Rocket Fuel, 292
Root Beer, 297
Rosalind Russell Martini, 249
Royal Cape, 215
Royal Romance, 188
Royal Smile, 215

Ruby Slippers, 296
Ruddy McDowell, 182
Rum & Coke, 296
Rum Yum, 296
Rusty Nail, 292

S

S.O.S., 314
Sakitini, 297
Salt and Pepper, 313
Salty Dog, 313
San Francisco, 298
San Juan Irishman, 188
Santa Fe Maggie, 267
Savoy Hotel, 276
Sazerac Cocktail, 297
Schnappy Shillelagh, 347
Scorpion, 306
Scorpion's Sting, 178
Scotch Irish, 195
Scotch Smoothie, 306
Scotch Sour, 300
Scotch Swizzle, 307
Scotch'n'Soda, 307
Scotty Dog, 348
Screaming Orgasm, 271
Screwdriver, 276
Sea Dipper, 266
Seabreeze, 266
Secret Place, 283
See-Thru, 159
Serpent's Smile, 329
Serpent's Tooth, 186
Sex on the Beach 1, 301
Sex on the Beach 2, 302
Shady Lady, 281
Shamrock Cocktail 1, 324
Shamrock Cocktail 2, 325
Shetland Pony, 347
Shore Breeze, 149
Siberian Sunrise, 303
Sicilian Kiss, 305
Sidecar, 213
Siesta, 303
Silk Panties, 346
Silver Bullet, 302
Silver Bullet Martini, 251
Silver Citron, 303
Silver Shamrock, 303
Silver Splinter, 303
Simply Bonkers, 285
Singapore Sling, 310
Sixty Ninth Regiment Punch, 285
Skibbereen Tonic, 305
Slim Gin, 324
Slippery Elf, 350
Slippery Nipple, 306
Slippery Nut, 306
Sloe Gin Fizz, 332
Snowshoe, 311
Sol-a-Rita, 312
Solt Lick, 313
Sombbrero, 314
Southern Sour, 299
Southern Traditional Margarita, 235
Soviet Cocktail, 312
Spanish Moss, 199
Spanish Town Cocktail, 198
Sparks, 199
Spearmisty, 269
Spike, 216
Spinner, 315
Spitzer, 348
Spyglass, 281
St. Patrick's Day Coctail, 173
St. Petersburg, 297
Steamboat Special, 277
Stinger, 316
Stoli Oh What a Night Martini, 247
Stoli Power Martini, 244
Stoli Sunset, 181
Stolichnaya Limonade, 226
Stolichnaya Paradise Martini, 248
Sunshine Frosty Punch, 286
Sunsplash, 313

Sunstroke, 313
Swedish Bear, 346
Sweet Irish Storm, 307
Sweet Tart, 207

T

Taboo, 318
Tailgate, 343
Tangerine, 319
Tango, 319
Tanqueray & Tonic, 321
Tarzan O'Reilly, 320
Taxi, 319
Tear Drop, 308
Tequador, 320
Tequila Gimlet, 155
Tequila Julep, 320
Tequila Sunrise, 163
Tequila Teaser, 320
Tequina, 321
Terminator 1, 322
Terminator 2, 322
Three Barrels of Monkeys, 324
Three-Leaf Shamrock Shaker, 325
Thunder and Lightning, 171
Thunderbolt, 328
Tidy Bowl, 344
Tijuana Tea, 340
Tinker Tall, 152
Tinker's Tea, 340
Tipperary Cocktail, 323
To the Moon, 269
Toasted Almond, 178
Tom Collins, 323
Tootsie Roll 1, 345
Tootsie Roll 2, 345
Top Ten, 168
Topaz Martini, 252
Traffic Light, 300
Transfusion, 278
Tres Martini, 252
Trilby, 331
Trip to the Beach, 283

Tropical Breeze, 326
Tropical Iceberg, 326
Tuaca Frizzante, 326
Tuaca Rocca, 326
Turbo, 327
Turkey Shooter, 187
Twilight Zone, 186

U

Ultimate Tea, 312
Under the volcano Martini, 249
U-Z, 350

V

Vanilla Koke, 156
Vesper Martini, 239
Vicious Sid, 282
Viking, 159
Violetta Martini, 239
Vodka & Tonic, 161
Vodka Martini, 250
Vulcan Mind Probe 1, 151
Vulcan Mind Probe 2, 152

W

Ward Eight, 163
Watermelon, 135
Wave Cutter, 162
Wet Spot, 161
Whiskey Collins, 213
Whiskey Sour, 160
White Chocolate Martini, 238
White Lady, 147
White Russian, 149
White Spider, 149
Wicklow Cooler, 159
Wild Irish Rose, 176
Wolfhound, 161
Woo Woo 1, 164
Woo Woo 2, 164

X

Xiantha, 183

Y

Yellow Bird, 179

Yellow Morning, 179

Z

Zipperhead, 167

Zombie, 185

Zorbatini, 186

A

Айс, 65

Аперитив, 59

Арманьяк, 77

Б

Безалкогольные коктейли

Апельсиновый кавалер, 365

Башня Ширли, 365

Грейпфрутовый
прохладительный, 366

Дева Мария, 366

Клюквенный коллинз, 366

Кокосовый шейк, 367

Красная ракетка, 367

Миротворец, 367

Нада-колада, 367

Пина-колада шейк, 367

Побережье Кона, 368

Полдень в Новом Орлеане,
366

Рубиновый
прохладительный, 368

Устрично-томатный
коктейль, 368

Шоколадная банана-колада,
368

Шоколадная колада, 368

Биттер, 64

Блендер, 23

Бок, 65

Бокалы

для вина, 27

для красного вина, 27

для мартини, 27

для хереса, 27

для шампанского, 27

коктейльный, 27

кофейный, 27

снифтер (коньячный), 27

Бренди, 67

В

Вермут, 123

Вино, 119

Виски

бурбон, 54

канадское, 56

ржаное, 56

смешанное американское,
57

теннеси, 56

шотландское (скотч), 95

Вишни, 40

Водка, 115

Д

Джиггер, 24

Джин, 91

Доля ангелов, 75

З

Зубровка, 117

И

Игристое вино, 122

К

Кальвадос, 70

Кампари, 59

Коктейли с амаретто

Алиса без бананов, 130

Алый люциан, 131

Банретти Пег, 142

“Башмиллз” Валенсия, 142

Безрассудный ирландец, 143

Бейлиз двойной
дублинский, 144

Большой Эм, 152

Бочки Болл 1, 154

Бочки Болл 2, 154

Бурбон-стрит, 155

Взбитый егерь, 158

Жареный миндаль, 178

Засада, 181

Колада итальянская, 211

Крестная мать, 219

Крестный отец, 219

Кэроларетто, 222

Латинский любовник, 223

Лимонад 2, 225

Маргарита Дизарита, 232

Маргарита кокосово-
миндальная, 233

Мартини итальянский, 243

Мартини “Кентукки”, 243

Мартини ореховый, 248

Медовый месяц, 257

Медуза, 258

Миндальный лимонад, 260

Муссон, 267

На Луну, 269

Нат’н’Холли, 270

Незабываемый оргазм, 271

Оргазм 1, 275

Оргазм 2, 275

Прыжок с лонжей, 285

Пэдди О’Рокко, 291

Сицилийский поцелуй, 305

Сумасшедший дом, 317

Тоска капитана Моргана,
324

Тройное удовольствие с
“Башмиллз”, 325

Тюрьма в Алабаме, 327

Эм энд Эм, 349

Коктейли с “Ангостурой”

Ангостура Коста Дель Соль,
134

Ар.Эй.Си., 135

Бамбук, 140

Беглый преступник, 143

Береговой бриз, 149

День Св. Патрика, 173

Джин с “Ангостурой”, 295

Зуб змеи, 186

Ирландская радуга, 190

Ирландский

прохладительный с виски,
195

Карнавал прохладительный,
204

Коктейль с “Дюбонне”, 210

Комфорт, 214

Манхэттен, 230

Мартини “Джексон”, 240

Мартини “Журналист”, 241

Мартини “Золотая
девушка”, 242

Метрополитан, 259

Мистер Мэрфи, 261

Новая жизнь, 272

Обманка, 274

Подпрыгни и поцелуй
меня, 281

Пунш пирата, 286

Пэдди, 290

Розовый джин, 295

Сазерак, 297

Сан-Франциско, 298

Скотч-свизл, 307

Сладкий ирландский
штурм, 307

- Старомодный, 315
Терновник 1, 322
Тюремная карета, 327
Удар Камерона, 328
Улыбка змеи, 329
Фетровая шляпа, 331
Шампань-коктейль, 345
- Коктейли с анисовым вкусом**
Бампер, 141
Бейлиз “Дубинка”, 144
Бейлиз по-римски, 145
Боевое крещение 1, 151
Восточный ковер, 162
Глазные капли, 166
Джелли Бин 1, 175
Джелли Бин 2, 175
Зеленый змей из Черной лагуны, 182
Зорбатини, 186
Итальянско-русский, 199
Колизей прохладительный, 212
Кофейный прохладительный, 217
Лакричная палочка, 222
Овсяное печенье 2, 274
Серебряный осколок, 303
Сольязкая соска, 306
СОС, 314
Счастливица, 318
Терминатор 2, 322
Терновник 2, 323
Хорошо и много, 338
Черный лед, 342
Чикагский стиль, 343
Чистая чаша, 344
Шамперель, 346
- Коктейли с банановым ликером**
Апельсиновый закат, 134
Бабл-гум 1, 137
Бабл-гум 2, 137
Банан, 141
Банановая лодка, 141
Бананово-ромовый крем, 141
Банановый непоседа, 141
Бейлиз банановый, 143
Желтая птица, 179
Желтое утро, 179
Камино Реал, 201
Мексиканский банан, 258
Обезьяна, 273
Светофор, 300
Тарзан О’Рейли, 320
Три бочонка обезьян, 324
Тропический айсберг, 326
Тропический бриз, 326
Улыбнись мне, Скотти, 329
Фру-Фру, 335
- Коктейли с бенедиктином**
Би энд Би, 150
Бобби Бернс, 151
Ирландский рыцарь, 195
Мартини “Королева Елизавета”, 244
Мозговая атака, 265
Отель “Савой”, 276
Полковник из Кентукки, 282
Пуссе-кафе 2, 289
Слинг из бара отеля “Раффлз”, 309
Слинг “Сингапур”, 310
Фриско, 334
- Коктейли с бренди**
Александр “Куэрво”, 130
Аллигатор, 131
Амброзия, 132
Барабан, 142
Безрассудный ирландец, 143
Би энд Би, 150
Вишнево-сливочный ром, 160
Вишневый фейерверк, 160
Вишневый цвет, 161
Гавайская ночь, 164

- Джек Роза, 174
 Джелли Бин 1, 175
 Джелли Бин 2, 175
 Железный крест, 179
 Зианта, 183
 Ирландское яблоко, 197
 Кларидж, 207
 Коламбус, 212
 Коляска, 213
 Красная губная помада, 218
 Любимый напиток казака, 227
 Мартини абрикосовый, 237
 Метрополитан, 259
 Мокко мятный, 265
 Мокко тающий, 265
 Отель “Савой”, 276
 Персиковый ирландец, 279
 После восьми, 282
 Потайное местечко, 283
 Пурпурная орхидея, 287
 Пуссе-кафе 1, 288
 Пуссе-кафе по-французски, 289
 Пуссе-кафе “Стендиш”, 290
 Путь домой, 290
 Пятая Авеню 1, 291
 Пятая Авеню 2, 291
 Сауэр абрикосовый, 298
 Сборщик ягод, 300
 Скорпион, 306
 Слинг из бара отеля “Раффлз”, 309
 Слинг “Сингапур”, 310
 Снегоступ, 311
 Стингер, 316
 Терминатор 1, 322
 Трилистник смешанный, 325
 Устричное путешествие, 330
 Флирт с птичкой-песчанкой, 333
 Хорошо и много, 338
- Штопор, 348
Коктейли с вермутом
 Александр-бренди, 129
 Альгонкин, 132
 Альянс, 132
 Американо, 133
 Ар.Эй.Си., 135
 Бамбук, 140
 Бобби Бернс, 151
 Болеро, 152
 Бронкс, 155
 Вдохновение, 157
 Ведьма на колесах, 157
 Гибсон, 166
 Гравий, 170
 Гранд-Оранж, 170
 Для начала, 177
 Зуб змеи, 186
 Ирландский рыцарь, 195
 Канкан, 201
 Кларидж, 207
 Коктейль-Кассис, 210
 Комфорт, 214
 Крантини, 217
 Лесть, 223
 Лимонтини, 227
 Манхэттен, 230
 Манхэттен перцовый, 230
 Манхэттен черный, 230
 Мартини, 235
 Мартини “50 на 50”, 257
 Мартини “Бакарди” с лимоном, 237
 Мартини “Вечерняя звезда”, 239
 Мартини “Выбор дам”, 239
 Мартини Гарри, 240
 Мартини Джеймса Бонда 1, 240
 Мартини Джеймса Бонда 2, 240
 Мартини “Диллатини”, 241
 Мартини “Дьюи”, 241

- Мартини “Журналист”, 241
Мартини золотой, 242
Мартини изумрудный, 242
Мартини “Кейджин”, 243
Мартини “Королева
Елизавета”, 244
Мартини лжеца, 244
Мартини лимонный, 245
Мартини лысый, 245
Мартини “Мексика”, 246
Мартини “Микки Финн”,
246
Мартини мистический, 246
Мартини перцовый, 248
Мартини “Под вулканом”,
249
Мартини с водкой, 250
Мартини “Серебряная
пуля”, 251
Мартини сладкий с
“Бакарди”, 250
Мартини “Слоновье ухо”,
251
Мартини смородиновый,
251
Мартини сухой с
“Бакарди”, 252
Мартини “Топаз”, 252
Мартини “Ураган в
Гонолулу”, 253
Мартини “Французский
поцелуй”, 253
Мартини “Цыганский”, 253
Мартини “Чародей”, 254
Мартини “Четвертое
поколение”, 255
Мартини “Шум Ганги”, 256
Мартини “Элегантный” с
водкой, 256
Мартини “Элегантный” с
джином, 256
Метрополитан, 259
Мец-Манхэттен, 259
Мозговая атака, 265
Негрони, 271
Оранжетины, 275
Пеппертини, 278
Пикадилли, 279
Порт-Рояль, 282
Президент, 284
Пунш пикантный с вином,
362
Пунш Пирата, 286
Пэдди, 290
Роб Рой, 293
Сан-Франциско, 298
Сладкий ирландский
штурм, 307
Советский, 312
Старый итонский, 316
Танго, 319
Текина, 321
Терновник 1, 322
Терновник 2, 323
Типперери, 323
Трилистник 1, 324
Тюремная карета, 327
Улыбка змеи, 329
Фетровая шляпа, 331
Французский поцелуй, 333
Черный дьявол, 341
- Коктейли с вином**
Ангельская птичка, 133
Ангостура Коста Дель Соль,
134
Бамбук, 140
Горячий ирландец с
портвейном, 169
Диззи-Лиззи, 176
Керри прохладительный,
206
Мартини Джеймса Бонда 2,
240
Мартини “Золотая
девушка”, 242
“Мистико” Ягода, 264

- Пунш, 362; 363
 Сливочный херес, 309
 Советский, 312
 Физ “Гленбей”, 331
 Шканцы, 347
 Шпицер, 348
 Шприцер с “Банретти Мид”, 348
 Штопор, 348
- Коктейли с виски**
- Алый люциан, 131
 Альгонкин, 132
 Бурбон-стрит, 155
 Виски сауэр, 160
 Восьмой район, 163
 Горячий Тодди, 169
 Две семерки, 173
 Джек с колой, 174
 Джон Коллинз, 176
 Диззи-Лиззи, 176
 Для начала, 177
 Императорский, 187
 Индейка, 187
 Ирландский ковбой, 192
 Ирландско-канадская сангрия, 198
 Ирландско-канадский, 198
 Канадский клуб с содовой, 201
 Каперанг, 202
 Кастет, 204
 Кентукки, 206
 Коктейль-Кассис, 210
 Королевский плащ, 215
 Криплл-Крик, 220
 Лазерный луч, 222
 Манхэттен, 230
 Мартини “Кентукки”, 243
 Мец-Манхэттен, 259
 Мятный джулеп, 268
 Нефтяное пятно, 272
 Полковник из Кентукки, 282
- Пресвитерианин, 284
 Путь домой, 290
 Роза Южных штатов, 296
 Сазерак, 297
 Сауэр с “Сазерном”, 299
 Семь морей, 302
 Сливочное виски, 308
 Слинг ирландский, 309
 Слинг с бурбоном, 309
 Спиннинг, 315
 Старомодный, 315
 Стингер Южных штатов, 317
 Счастличик, 318
 Убийца за рулем, 327
 Фриско, 334
 Хайбол, 335
 Хромой лось, 338
- Коктейли с водкой**
- Абсолютный наркотик, 127
 Абсохот, 128
 Адье, мама, 128
 Айсберг с шамбором, 129
 Алиса без бананов, 130
 Аллигатор, 131
 Альянс, 132
 Ананасовый пирог, 133
 Антифриз, 134
 Апельсиновый Джулиус, 134
 Апельсиновый краш, 135
 Арбуз, 135
 Атомная бомба 1, 136
 Атомная бомба 2, 136
 Бабл-гум 1, 137
 Бабл-гум 2, 137
 Бездельник, 147
 Бейлиз О, 145
 Белый паук, 149
 Белый русский, 149
 Бомбовоз “Баттерскотч”, 153
 Борзая, 153
 Бочки Болл 1, 154

- Буравчик, 155
Бычья кровь, 156
Ванильная кока, 156
Ветер с залива, 158
Водка с тоником, 161
Ву-ву 1, 164
Ву-ву 2, 164
Выбор лепрекона, 164
Гавайский нефтепровод, 165
Гавайский полдник, 165
Глазные капли, 166
Голливуд 1, 166
Голливуд 2, 166
Голова на молнии, 167
Головорез, 167
Голубая акула, 167
Голубая лагуна, 167
Горячие губки, 169
Гранд-Оранж, 170
Гремлин, 171
Дождь Малибу, 177
Дыня, 178
Жало скорпиона, 178
Жар-птица, 179
Закат “Столичный”, 181
Заколдованный, 181
Зеленые тапочки, 182
Зеленый шершень, 183
Золотые деньки, 185
Зорбатини, 186
Игуана, 186
Ирландский наркотик 1, 193
Ирландский наркотик 2, 193
Ирландско-русский, 198
Искры, 199
Исландский чай, 198
Итальянско-русский, 199
Камикадзе, 200
Камикадзе лимонный, 200
Камикадзе с шамбором, 200
Камикадзе синий, 200
Капля лимона 1, 202
Капля лимона 2, 202
Катюша, 205
Кейп-коддер 1, 205
Кейп-коддер 2, 205
Кисло-сладкий, 207
Китайский пляж, 207
Клюквенно-перцовый, 208
Клюквенный, 208
Коктейль “Виноградный сок”, 210
Коктейль с устрицей, 210
Космокадзе, 215
Крантини, 217
Крестная мать, 219
Кречма, 219
Кровавая Мэри, 220
Кровавый бык, 221
Кровавый Цезарь, 221
Лакричная палочка, 222
Летающий кенгуру, 224
Лимонад 1, 224
Лимонад 2, 225
Лимонад киллера, 225
Лимонад “Столичный”, 226
Лимонный лед, 226
Лимонный
 прохладительный, 226
Лимонный шифон, 226
Лимонтини, 227
Любимый напиток казака,
 227
Мадрас, 228
Манхэттен перцовый, 230
Маргаверо, 231
Мартини “50 на 50”, 257
Мартини абрикосовый, 237
Мартини апельсиновый, 237
Мартини “Ангел”, 237
Мартини “Беллини”, 238
Мартини “Белый шоколад”,
 238
Мартини “Блюз”, 238
Мартини “Буйволова
 кожа”, 238

- Мартини “Верность”, 239
Мартини “Виолетта”, 239
Мартини “Выбор дам”, 239
Мартини грушевый, 240
Мартини Джеймса Бонда 1, 240
Мартини Джеймса Бонда 2, 240
Мартини Джексон, 240
Мартини “Диллатини”, 241
Мартини “Дуайен”, 241
Мартини “Дьюи”, 241
Мартини золотоискателя, 242
Мартини “Изумрудный город”, 242
Мартини итальянский, 243
Мартини “Кейджин”, 243
Мартини клюквенный, 243
Мартини “Королева Елизавета”, 244
Мартини “Космополитан”, 244
Мартини крепкий со “Столичной”, 244
Мартини лимонный, 245
Мартини малиновый, 245
Мартини мандариновый, 245
Мартини “Микки Финн”, 246
Мартини мятный, 247
Мартини “Ну и ночь!”, 247
Мартини “Огни рампы”, 247
Мартини оранжевый, 247
Мартини ореховый, 248
Мартини “Парадиз”, 248
Мартини перцовый, 248
Мартини пикантный, 248
Мартини “Полночь”, 249
Мартини “Полуночное солнце”, 249
Мартини “Розалинда Рассел”, 249
Мартини “Розовый бриллиант”, 250
Мартини с водкой, 250
Мартини с клюквенным соком, 250
Мартини “Серебряная пуля”, 251
Мартини “Синее небо”, 251
Мартини смородиновый, 251
Мартини “Фундук”, 253
Мартини “Цыганский”, 253
Мартини “Чародей”, 254
Мартини черный, 254
Мартини “Черный галстук”, 254
Мартини чистый, 255
Мартини “Чистый лед”, 255
Мартини шоколадный 1, 255
Мартини шоколадный 2, 256
Мартини “Элегантный” с водкой, 256
Масленка, 257
Масляный палец, 257
Миндальный лимонад, 260
Морской бриз, 266
Московский
 ерш/Московский мул, 267
Московский холод, 267
Муссон, 267
Настоящее золото, 270
Нева, 270
Незабываемый оргазм, 271
Неоновое чудовище, 271
Нервный срыв, 272
Ночная орхидея, 272
Обвал 1, 273

- Обвал в Ирландии, 273
Оранжевый, 275
Орехи и ягоды, 276
Отвертка, 276
Отпущение грехов, 277
Пеппертини, 278
Переливание крови, 278
Пирит, 280
Пламя, 280
Пляж Малибу, 281
Поход на пляж, 283
Пунш, 363
Пунш “Мороз и солнце”,
286
Пунш с, 363
Пурпурная страсть, 287
Пурпурный гудок, 288
Пурпурный туман, 288
Радость Дерри безмерная,
292
Рикки лимонный, 293
Розовый лимонад, 295
Розовый мустанг, 296
Рубиновые шлепанцы, 296
Сакэтини, 297
Санкт-Петербург, 297
Светлячок, 300
Седой пес, 301
Секс на пляже 2, 302
Сердцеед, 302
Серебряная пуля, 302
Серебряный лимон, 303
Серебряный трилистник,
303
Сибирский рассвет, 303
Синий блокиратор, 304
Скорпион, 306
Слезинка, 308
Сливочно-апельсиновое
угощение 1, 308
Смеющиеся глазки, 310
Смородина и “Севен-Ап”,
311
Смородиновая конфета, 311
Смородиновый, 311
Смородиновый космополит,
311
Снежная буря, 312
Советский, 312
Соленый, 313
Соленый пес, 313
Солнечный удар, 313
Соль и перец, 313
СОС, 314
Сочный фрукт, 314
Спасатель, 314
Стиратель памяти, 317
Сумасшедший дом, 317
Суматоха, 317
Табу, 318
Такси, 319
Танжерец, 319
Тарзан О’Рейли, 320
Тени Майами, 321
Терминатор 2, 322
То, что надо, 323
Тропический айсберг, 326
Туака Рокка, 326
Турбо, 327
Фаджсикл, 330
Флердоранж, 332
Французский поцелуй, 333
Харви-стенолом, 335
Холодный лимон, 337
Холодный чай Лонг-
Айленда, 337
Хула-Хуп, 338
Черная магия, 340
Черная орхидея, 341
Черный лед, 342
Черный русский, 342
Четвертое июля, 343
Чи-чи, 344
Чучело 1, 345
Шаму, 346
Шведский медведь, 346

- Шелковые трусики, 346
 Шлюпка, 347
 Электрический лимонад, 349
 Электрический персик, 349
 Южанин, 350
 Юркий эльф, 350
 Яблочный пирог, 351
- Коктейли с джином**
 Адье, мама, 128
 Аллигатор, 131
 Аляска, 132
 Альянс, 132
 Апельсиновый закат, 134
 Ар.Эй.Си., 135
 Б-52 с джином “Бомбей”, 137
 Белая дама, 147
 Бермудская роза, 149
 Бифитер в алом плаще, 150
 Бронкс, 155
 Вдохновение, 157
 Ведьма на колесах, 157
 Вижу насквозь, 159
 Гавайский, 165
 Гибсон, 166
 Демпси-бутлеггер, 174
 Джин с тоником (джин-тоник), 175
 Джиноланс (Джин плюс “Кэроланс”), 175
 Зеленый дьявол 1, 182
 Зианта, 183
 Интрижка короля, 188
 Кларидж, 207
 Коктейль с “Дюбонне”, 210
 Коктейль-джин, 210
 Королевская улыбка, 215
 Ледокол, 223
 Лимонад киллера, 225
 Лимонадный джин, 226
 Мартини, 235
 Мартини 1951, 236
 Мартини “50 на 50”, 257
 Мартини “Айсберг”, 237
 Мартини “Беллини”, 238
 Мартини “Блюз”, 238
 Мартини “Бутлеггер”, 239
 Мартини “Вечерняя звезда”, 239
 Мартини Гарри, 240
 Мартини Джеймса Бонда 1, 240
 Мартини Джеймса Бонда 2, 240
 Мартини “Журналист”, 241
 Мартини “Золотая девушка”, 242
 Мартини золотой, 242
 Мартини итальянский, 243
 Мартини лжеца, 244
 Мартини лысый, 245
 Мартини “Напрасные иллюзии”, 247
 Мартини “Слоновье ухо”, 251
 Мартини “Туманный день”, 252
 Мартини “Ураган в Гонолулу”, 253
 Мартини “Цыганский”, 253
 Мартини “Черная смородина”, 254
 Мартини “Четвертое поколение”, 255
 Мартини чистый, 255
 Мартини “Шум Ганги”, 256
 Мартини “Элегантный” с джином, 256
 Мечты Мэрфи, 259
 Минтини (Джин-стингер), 260
 Молитва старой девы, 265
 Мятный прохладительный, 269
 На гребне волны, 269

- Негрони, 271
 Пикадилли, 279
 Принцесса Мэри, 284
 Рикки с джином, 293
 Розовая дама, 294
 Розовый джин, 295
 Сан-Франциско, 298
 Серебряная пуля, 302
 Слинг из бара отеля
 “Раффлз”, 309
 Слинг ирландский, 309
 Слинг “Сингапур”, 310
 Смеющиеся глазки, 310
 Сокин сын “Мидори”, 312
 Соленый пес, 313
 Старый итонский, 316
 Танго, 319
 Том Коллинз, 323
 Тоший джин, 324
 Тэнкери с тоником, 321
 Физ “Рамос”, 331
 Физ с джином, 332
 Холодный чай Лонг-
 Айленда, 337
- Коктейли с дынным ликером**
 Алиса без бананов, 130
 Антифриз, 134
 Арбуз, 135
 Бабл-гум 1, 137
 Бездельник, 147
 Веселый фермер 2, 158
 Дыня, 178
 Зеленые тапочки, 182
 Зеленый Чили, 183
 Зеленый шершень, 183
 Ирландская лягушка, 189
 Лимонад 2, 225
 Ловец жемчуга 1, 227
 Ловец жемчуга 2, 227
 Маргарита, 232
 Мартини изумрудный, 242
 Мартини “Изумрудный
 город”, 242
- Мартини “Огни рампы”,
 247
 “Мидори” с клюквенным
 соком, 260
 “Мидори” с фруктами, 260
 Подозрительная леди, 281
 Секс на пляже 1, 301
 Секс на пляже 2, 302
 Семь морей, 302
 Слеза ящерицы, 308
 Сокин сын “Мидори”, 312
 Сочный фрукт, 314
 Спасатель, 314
 Фруктовый ирландец, 334
 Чудовищная смесь, 345
- Коктейли с ирландским виски**
 Банретти Пег, 142
 Бау-стрит особый, 143
 “Башмиллз” Валенсия, 142
 Безрассудный ирландец, 143
 Безумный кенгуру, 147
 Большой белый, 152
 Виколо прохладительный,
 159
 Волкодав, 161
 Гавайский хайбол, 165
 Гордость Пэтти, 168
 Горячий ирландец, 169
 Горячий ирландец с
 портвейном, 169
 Горячий чай по-ирландски,
 170
 Гравий, 170
 День Св. Патрика, 173
 Деревянная нога, 174
 Джордж Буш, 176
 Дикая роза Ирландии, 176
 Дингл-дрэм, 177
 Дублинское рукопожатие,
 178
 Живая вода Боллсбриджа,
 179
 Засада, 181

- Затмение, 181
Здоровяк Мак-Дауэлл, 182
Зеленый дьявол 2, 183
Зелье лепреконов, 183
Зуб змеи, 186
Изумрудный остров, 186
Ирландская весна, 188
Ирландская дубинка, 189
Ирландская корова, 189
Ирландская магия, 189
Ирландская радуга, 190
Ирландские глазки, 190
Ирландский ангел, 191
Ирландский всадник 1, 191
Ирландский всадник 2, 191
Ирландский доллар, 191
Ирландский килт, 192
Ирландский князь, 192
Ирландский мокко
 прохладительный, 192
Ирландский ночной колпак,
 194
Ирландский поцелуй, 194
Ирландский поцелуй
 настоящий, 194
Ирландский
 прохладительный, 195
Ирландский
 прохладительный с виски,
 195
Ирландский рыцарь, 195
Ирландский физ, 196
Ирландский чай, 196
Ирландское жало, 197
Ирландское наслаждение,
 197
Ирландское торжество, 197
Кельтский буйвол, 205
Керри прохладительный,
 206
Кинсейл прохладительный,
 206
Коллинз по-ирландски, 212
Кольцо Кэрри, 213
Комфорт, 214
Котельщик, 216
Кофе “Ирландское лето”,
 217
Кофе по-ирландски, 216
Кофе по-ирландски с
 “Бейлиз”, 216
Красный дьявол, 218
Кровавая Молли, 220
Лекарство ирландца, 223
Лекарство командос, 224
Лепреконт, 224
Лесть, 223
Манхэттен черный, 230
Мозговая атака, 265
Морской, 266
Непокоренный ирландец,
 272
Обманка, 274
Объятия коалы, 274
Персиковый ирландец, 279
Пунш 69 полка, 285
Путешествие по озеру Эри,
 290
Пэдди, 290
Рикки ирландский, 292
Сауэр “Графтон-стрит”, 298
Сауэр летний с
 “Башмилз”, 298
Сауэр по-ирландски, 299
Сауэр с ирландским виски,
 299
Сентиментальный
 ирландец, 302
Синий блейзер, 304
Сиротка Анни, 305
Скибберийский тоник, 305
Сладкий ирландский
 штурм, 307
Смешение племен, 310
Сюрприз с “Башмилз”, 318
Танцующий лепреконт, 319

- Терновник 1, 322
Терновник 2, 323
Типперери, 323
Трилистник 1, 324
Трилистник 2, 325
Трилистник Джей-Джей, 325
Трилистник смешанный, 325
Тройное удовольствие с “Башмилз”, 325
Тюремная карета, 327
Убийца за рулем, 327
Удар Камерона, 328
Укус крокодила, 328
Улыбка змеи, 329
Физ “Гленбей”, 331
Физ “Гостиница свободна”, 331
Хайбол “Ирландская роза”, 335
Холодный ирландец, 336
Цветущая яблоня, 339
Черно-коричневый, 342
Четырехлистник клевера, 343
Эгг-ног “Бейлиз”, 349
- Коктейли с ирландским сливочным ликером**
Абсолютный наркотик, 127
Александр “Бейлиз”, 129
Атомная бомба 1, 136
Атомная бомба 2, 136
Б-52, 137
Б-52 с джином “Бомбей”, 137
Бампер, 141
Безрассудный ирландец, 143
Бейлиз банановый, 143
Бейлиз двойной дублинский, 144
Бейлиз “Дубинка”, 144
Бейлиз мятный, 144
Бейлиз “Мятный поцелуй”, 145
Бейлиз нежный, 145
Бейлиз О, 145
Бейлиз по-римски, 145
Бейлиз с мороженым, 146
Бейлиз “Сладкие грезы”, 146
Бейлиз “Туман”, 146
Бейлиз “Французская мечта”, 146
Бейлиз шоколадный, 147
Бейлиз-кофе, 144
Бейлиз-Малибу, 144
Бейлиз-фраппе кокосовый, 146
Бетономешалка, 150
Боевое крещение 2, 152
Бомбовоз “Баттерскотч”, 153
Варенье плохих девочек, 157
Взбитый егерь, 158
Влажное местечко, 161
Восточный ковер, 162
Выбор лепрекона, 164
Горшок золота, 168
Джиноланс (Джин плюс “Кэроланс”), 175
Дробинка, 177
Дублинское рукопожатие, 178
Закат “Бейлиз”, 180
Инсульт, 187
Ирландец Сан-Хуан, 188
Ирландец Чарли, 188
Ирландская лягушка, 189
Ирландская малина, 189
Ирландская мечта, 190
Ирландский ковбой, 192
Ирландский леденец, 193
Ирландский мороз, 193
Ирландский мятный поцелуй, 194

- Ирландский наркотик 1, 193
Ирландский наркотик 2, 193
Ирландский скотч, 195
Ирландский флаг, 196
Ирландское возмездие, 196
Ирландское яблоко, 197
Ирландско-русский, 198
Карибский круиз, 203
Коколу, 209
Кокомистико, 209
Кольцо Кэрри, 213
Кофе интернациональный, 216
Кофе “Ирландское лето”, 217
Кофе по-ирландски с “Бейлиз”, 216
Кэроларетто, 222
Мартини “Буйволова кожа”, 238
Масленка, 257
Масляный палец, 257
Медуза, 258
Мекси-Кэроланс, 259
“Мистико” Волна, 261
Мозги, 264
Молоко и мед, 265
Муссон, 267
На Луну, 269
Нат’н’Холли, 270
Незабываемый оргазм, 271
Обвал 1, 273
Обвал 2, 273
Обвал в Ирландии, 273
Обезьяна, 273
Овсяное печенье 1, 274
Овсяное печенье 2, 274
Оргазм 1, 275
Оргазм 2, 275
Ореховый ирландец, 276
Ореховый профессор, 276
После восьми, 282
После пяти, 283
Пробуждение, 285
Пунш с “Бейлиз” и горячим молоком, 287
Путешествие по озеру Эри, 290
Пятая Авеню 2, 291
Радость Дерри, 291
Радость Дерри безмерная, 292
Ромовый аромат, 296
Сиротка Анни, 305
Скользкая соска, 306
Скользкий орех, 306
Скотч “Кавалер”, 306
Скотч-терьер О’Кейзи, 307
Сливочно-апельсиновое угощение 1, 308
Сливочное виски, 308
Сливочный херес, 309
Смеющиеся глазки, 310
Стингер “Ирландский ликер”, 316
Суперореховый ирландец, 317
Тарзан О’Рейли, 320
Терминатор 2, 322
Три бочонка обезьян, 324
Улыбнись мне, Скотти, 329
Физ с “Бейлиз”, 332
Фруктовый ирландец, 334
Холодная Ирландия, 336
Холодный капучино с “Бейлиз”, 336
Холодный капучино с “Калуа”, 336
Хромой лось, 338
Целуй меня, Кэт, 339
Чай лудильщика, 340
Чучело 2, 345
Шнапсовая дубинка, 347
Эгг-ног “Бейлиз”, 349
Ю-Зет, 350
Юрский эльф, 350

Коктейли с какао-ликером

- Александр “Айриш Мист”,
129
Александр “Капитан
Морган”, *130*
Ананасовый пирог, *133*
Ангельская птичка, *133*
Варенье герл-скаутов 2, *157*
Волкодав, *161*
Гравюра, *170*
Дингл-дрэм, *177*
Елисейские поля, *178*
Золотой кадиллак, *185*
Ирландская магия, *189*
Ирландская мечта, *190*
Ирландский ангел, *191*
Ирландский мокко
прохладительный, *192*
Ирландский наркотик 2, *193*
Каперанг, *202*
Карибский кузнечик, *203*
Ковбой, *208*
Коколу, *209*
Кольцо Кэрри, *213*
Король Альфонс, *215*
Кречма, *219*
Крикет, *220*
Кузнечик, *221*
Мартини “Белый шоколад”,
238
Мартини шоколадный 2,
256
Медуза, *258*
Мокко мятный, *265*
Мятная Пэтти 2, *268*
Отель Савой, *276*
Отшельник, *277*
Потайное местечко, *283*
Принцесса Мэри, *284*
Пурпурная орхидея, *287*
Пуссе-кафе 2, *289*
Пуссе-кафе “Радуга”, *289*
Пятая Авеню 1, *291*

- Пятая Авеню 2, *291*
Розовая белка, *294*
Счастливица, *318*
Тоска капитана Моргана,
324
Трилистник Джей-Джей,
325
Фаджикл, *330*
Холодный ирландец, *336*
Целуй меня, Кэт, *339*
Шведский медведь, *346*
- Коктейли с коньяком**
- Александр “Бейлиз”, *129*
Александр-брэнди, *129*
“Гальяно” с коньяком, *165*
Елисейские поля, *178*
Желтое утро, *179*
Колада французская, *212*
Ледокол, *223*
Любимый напиток казака,
227
Мартини “Хеннесси”, *253*
Между страницами, *258*
Огни маяка 1, *275*
Пунш королевский с
шампанским, *361*
Пунш с “Бейлиз” и
горячим молоком, *287*
Пуссе-кафе 2, *289*
Пуссе-кафе “Радуга”, *289*
Стингер, *316*
Французский адюльтер, *333*
Френч 75, *334*
Шамперель, *346*
- Коктейли с кофе**
- Бейлиз “Мятный поцелуй”,
145
Бейлиз-кофе, *144*
Волынщик, *162*
Дробинка, *177*
Засада, *181*
Ирландский мокко
прохладительный, *192*

- Ирландский мятный
поцелуй, 194
Капучино с ромом, 203
Кофе интернациональный,
216
Кофе “Ирландское лето”,
217
Кофе по-ирландски, 216
Кофе по-ирландски с
“Бейлиз”, 216
Кофейно-сливочный
прохладительный, 217
Кофейный
прохладительный, 217
Лихой “Гальяно”, 227
Мокко тающий, 265
Потайное местечко, 283
Сентиментальный
ирландец, 302
Холодный капучино с
“Бейлиз”, 336
Холодный капучино с
“Калуа”, 336
Черная Мария, 340
- Коктейли с кофейным
ликером/“Калуа”**
Александр “Куэрво”, 130
Аромат “Калуа”, 136
Атомная бомба 1, 136
Атомная бомба 2, 136
Б-52, 137
Б-52 с джином “Бомбей”,
137
Бейлиз шоколадный, 147
Бейлиз-Малибу, 144
Белый русский, 149
Варенье герл-скаутов 1, 156
Восточный ковер, 162
Жареный миндаль, 178
Закат “Бейлиз”, 180
Закат “Калуа”, 180
Игуана, 186
Ирландский наркотик 1, 193
- Испанский мох, 199
Калуа со сливками, 199
Карибский круиз, 203
Катюша, 205
Колада с “Калуа”, 211
Колорадский бульдог, 213
Кольцо Кэрри, 213
Мартини “Буйволова
кожа”, 238
Мартини “Ну и ночка!”,
247
Мартини “Полуночное
солнце”, 249
Масляный палец, 257
“Мистико” Волна, 261
“Мистико” шоколадный,
264
Муссон, 267
Мятная Пэтти 2, 268
На Луну, 269
Нежный бык, 271
Незабываемый оргазм, 271
Обвал 1, 273
Обвал 2, 273
Обвал в Ирландии, 273
Оргазм 1, 275
Оргазм 2, 275
Орехи и ягоды, 276
Отшельник, 277
Персики со сливками, 278
Радость Дерри безмерная,
292
Рут-бир, 297
Сомбреро, 314
Стиратель памяти, 317
Такси, 319
Терминатор 2, 322
Улыбнись мне, Скотти, 329
Фредди Фадпеккер, 333
Холодный капучино с
“Калуа”, 336
Храбрый бык, 338
Черная магия, 340

- Черный русский, 342
Чучело 1, 345
Эм энд Эм, 349
Ю-Зет, 350
- Коктейли с кюрасао**
Адье, мама, 128
Аллигатор, 131
Ацтекские небеса, 136
Большой белый, 152
Бонбини, 153
Вишневый цвет, 161
Волнистый попугайчик, 162
Гавайский, 165
Гавайский полдник, 165
Голубая акула, 167
Голубая лагуна, 167
Гремлин, 171
Елисейские поля, 178
Ирландская весна, 188
Ирландская радуга, 190
Ирландский поцелуй с
“Айриш Мист”, 194
Камикадзе синий, 200
Лимонад “Мистико”, 225
Май-Тай, 228
Маргарита Каталина, 233
Маргарита “Лунный свет”,
234
Мартини “Блюз”, 238
Мартини “Виолетта”, 239
Мартини лжеца, 244
Мартини “Синее небо”, 251
Мартини “Топаз”, 252
Мистико “Карибское
море”, 262
Нация, 270
Прививка, 284
Пурпурный геккон, 288
Пуссе-кафе парижский, 289
Синий блокиратор, 304
Синий кит, 304
Танго, 319
- Физ “Гостиница свободна”,
331
Черная орхидея, 341
Четвертое июля, 343
Чистая чаша, 344
Чудовищная смесь, 345
Шамперель, 346
Электрический лимонад,
349
- Коктейли с ликером “Айриш
Мист”**
“Айриш Мист” с содовой,
128
Александр “Айриш Мист”,
129
Апельсиновый туман, 135
Банретти Пег, 142
Большой лудильщик, 152
Горячий туман, 170
Дингл-дрэм, 177
Живая вода Боллсбриджа,
179
Имбирный туман, 187
Ирландская содовая с
“Айриш Мист”, 190
Ирландский поцелуй с
“Айриш Мист”, 194
Ирландский серфер, 195
Ирландское кружево, 197
Ирландско-канадская
сангрия, 198
Ирландско-канадский, 198
Кинсейл прохладительный,
206
Лекарство ирландца, 223
Мечты Мэрфи, 259
Мисс Чай, 261
Мистер Мэрфи, 261
Мистический туман, 264
Молоко и мед, 265
Мятный туман, 269
Нат’н’Холли, 270
Нелли Джейн, 271

- Прыжок с лонжей, 285
 Пунш поэта, 287
 Путешествие по озеру Эри, 290
 Пэдди О'Рокко, 291
 Сауэр с "Айриш Мист" 2, 299
 Совершенный чай, 312
 Старомодный с, 316
 Суперореховый ирландец, 317
 Тетушка Роза, 323
 Холодный ирландец, 336
 Холодный туман, 337
 Цыганский поцелуй, 339
 Шетландский пони, 347
 Ю-Зет, 350
- Коктейли с ликером "Гальяно"**
 Викинг, 159
 "Гальяно" с коньяком, 165
 Желтая птица, 179
 Золотая мечта, 184
 Золотой кадиллак, 185
 Золотые деньки, 185
 Кавалер, 199
 Криплл-Крик, 220
 Летающий кенгуру, 224
 Лихой "Гальяно", 227
 Мексиканское золото, 258
 Огни маяка 1, 275
 Пирит, 280
 Плато Джеми особый, 280
 Пуссе-кафе "Стендиш", 290
 Рут-бир, 297
 Сливочно-апельсиновое угощение 2, 308
 Фредди Фадпеккер, 333
 Харви-стенолом, 335
- Коктейли с ликером "Сазерн Комфорт"**
 Комфорт, 214
 Маргарита с "Сазерном", 235
- Мартини "Бутлеггер", 239
 Порочный Сид, 282
 Пунш гавайский, 286
 Сауэр с "Сазерном", 299
 Сицилийский поцелуй, 305
 Скарлетт О'Хара, 305
 Сладкий ирландский штурм, 307
 Стингер Южных штатов, 317
 Тюремная карета, 327
 Тюрьма в Алабаме, 327
 Утиная лапа, 330
- Коктейли с ликером "Трипл Сек"**
 Аллигатор, 131
 Апельсиновая колада "Малибу", 134
 Апельсиновый краш, 135
 Бау-стрит особый, 143
 Бигвудские девушки, 150
 Бродяга, 154
 Вишневый цвет, 161
 Восторг ангелов, 162
 Гравюра, 170
 Дайкири земляничный с "Майерсом", 172
 Закат "Бейлиз", 180
 Замори червячка 1800, 181
 Зеленые тапочки, 182
 Золотая мечта, 184
 Ирландский всадник 1, 191
 Ирландский всадник 2, 191
 Ирландский физ, 196
 Испанский город, 198
 Камикадзе лимонный, 200
 Камикадзе с шамбором, 200
 Капля лимона 1800, 203
 Кастет, 204
 Коляска гаванская, 214
 Космокадзе, 215
 "Куэрво" наизнанку, 221
 Лакричная палочка, 222

- Лимонный лед, 226
 Лимонный шифон, 226
 Маргарита, 231
 Маргарита апельсиновая, 232
 Маргарита Монтего, 234
 Маргарита персиковая, 234
 Маргарита с “Капитаном”, 234
 Мартини апельсиновый, 237
 “Мистико” Тайна, 263
 “Мистико” Утро, 263
 “Мистико” Ягода, 264
 Мэгги Санта-Фе, 267
 Настоящий Альбукерко, 270
 Обманка, 274
 Оранжевый, 275
 Оттепель в горах, 277
 Пароход особый, 277
 Порочный Сид, 282
 Роза Южных штатов, 296
 Сауэр “Графтон-стрит”, 298
 Сибирский рассвет, 303
 Слезинка, 308
 Смеющиеся глазки, 310
 Солнечный удар, 313
 Сорок три друга, 314
 Старая кляча, 315
 Сюрприз с “Башмиллз”, 318
 Табу, 318
 Текиловое искушение, 320
 Утро, 330
 Холодный чай Лонг-Айленда, 337
 Чай из Тихуаны, 340
 Чикагский стиль, 343
- Коктейли с мятным ликером**
 Бейлиз мятный, 144
 Варенье герл-скаутов 2, 157
 Варенье плохих девочек, 157
 Ведьма на колесах, 157
 День Св. Патрика, 173
 Елисейские поля, 178
- Жало скорпиона, 178
 Зеленый дьявол 1, 182
 Зелье лепреконов, 183
 Изумрудный остров, 186
 Индейка, 187
 Ирландец Чарли, 188
 Ирландские глазки, 190
 Ирландский ангел, 191
 Ирландский леденец, 193
 Ирландский флаг, 196
 Ирландское жало, 197
 Ирландское торжество, 197
 Испанский мох, 199
 Карибский кузнечик, 203
 Континенталь, 214
 Крикет, 220
 Кузнечик, 221
 Лесть, 223
 Майами особый, 228
 Мартини “Айсберг”, 237
 Мартини “Микки Финн”, 246
 Мартини мятный, 247
 Минтيني (Джин-стингер), 260
 Мокко мятный, 265
 Мятная Пэтти 1, 268
 На пределе возможностей, 269
 Пересемешник, 278
 Плато Джеми особый, 280
 После восьми, 282
 Пуссе-кафе 1, 288
 Пуссе-кафе “Стендиш”, 290
 Пушечное ядро, 290
 Роза Южных штатов, 296
 Светофор, 300
 Старая кляча, 315
 Стингер, 316
 Стингер “Ирландский ликер”, 316
 Стингер Южных штатов, 317

- Трилистник 1, 324
Трилистник 2, 325
Трилистник Джей-Джей, 325
Холодный лимон, 337
Черный лед, 342
Четырехлистник клевера, 343
- Коктейли с пивом**
Большой лудильщик, 152
Джордж Буш, 176
Котельщик, 216
“Мистико” Калиенте, 262
“Мистико” с пивом, 263
Московский
 ерш/Московский мул), 267
Нелли Джейн, 271
Рут-бир, 297
Черный бархат, 341
- Коктейли с ромом**
Автомобиль “Ти-Берд 57” с номерами Гонолулу, 128
Автомобиль “Ти-Берд 57” с техасскими номерами, 128
Адье, мама, 128
Александр “Капитан Морган”, 130
Аллигатор, 131
Ананасовая бомба, 133
Ананасовый аромат, 133
Апельсиновый Морган, 135
Аромат “Калуа”, 136
Бакарди розовый, 139
Бакарди с тоником, 139
Бакарди “У камина”, 139
Бакарди Хэмингуэя, 140
Бакарди-коктейль, 138
Бакарди-кола, 138
Бакарди-Коллинз, 138
Бакарди-физз, 139
Бакарди-шампань, 140
Бак-и-ру, 140
- Банан, 141
Банановая лодка, 141
Бананово-ромовый крем, 141
Банановый непоседа, 141
Барабан, 142
Барбадос, 142
Барракуда, 142
Беглый преступник, 143
Бейлиз-Малибу, 144
Бейлиз-фраппе кокосовый, 146
Береговой бриз, 149
Бигвудские девушки, 150
Боб-вредитель, 151
Боевое крещение 1, 151
Боевое крещение 2, 152
Болеро, 152
Бонбини, 153
Бостонский бриз, 153
Бродяга, 154
Бухта Малибу, 156
Вечеринка на пляже, 158
Викло прохладительный, 159
Виноградный пунш, 160
Вишнево-сливочный ром, 160
Вишневый фейерверк, 160
Волнистый попугайчик, 162
Волнорез, 162
Гавайская ночь, 164
Глоток Ямайки, 166
Горячая десятка, 168
Горячая мама, 168
Гремлин, 171
Гром и молния, 171
Дайкири, 171
Дайкири банановый, 171
Дайкири земляничный с “Майерсом”, 172
Дайкири персиково-банановый, 172

- Дайкири с “Бакарди”, 172
Дайкири с “Капитаном”,
172
Дайкири с “Капитаном” и
ягодами, 173
Желтая птица, 179
Закат “Бакарди”, 180
Закат “Майерс”, 180
Зеленая ящерица, 182
Зомби, 185
Зона сумерек, 186
Имбирный эль с
“Капитаном”, 187
Ирландец Сан-Хуан, 188
Ирландская дубинка, 189
Испанский город, 198
Капитан с апельсиновым
соком, 202
Капитан с колодой, 202
Капучино с ромом, 203
Карибская радость, 204
Карнавал прохладительный,
204
Каска, 204
Китайская пытка, 207
Клюквенно-ромовый
ураган, 208
Ковбой, 208
Кокомоушн, 209
Колада имбирная, 211
Колада итальянская, 211
Колада с “Калуа”, 211
Колада с “Капитаном”, 211
Колада французская, 212
Коламбус, 212
Коляска гаванская, 214
Коричневый котелок, 215
Кофейно-сливочный
прохладительный, 217
Красная губная помада, 218
Крем-сода с “Капитаном”,
218
Креолка, 219
Крикет, 220
Криппл-Крик, 220
Ледокол, 223
Летающий кенгуру, 224
Лимонад киллера, 225
Ловец жемчуга 1, 227
Ловец жемчуга 2, 227
Мадрас с “Капитаном
Морганом”, 228
Майами особый, 228
Май-Тай, 228
Макарена, 229
Маргарита Монтего, 234
Маргарита с “Капитаном”,
234
Мартини
сладкий с “Бакарди”, 250
Мартини изумрудный, 242
Мартини сухой с
“Бакарди”, 252
Мартини “Топаз”, 252
Между страницами, 258
Мельник Маунт-Гей, 259
Мистер Мэрфи, 261
Морской бриз с
“Капитаном”, 266
Морской ныряльщик, 266
Мэри Пикфорд, 268
На Луну, 269
На пределе возможностей,
269
Обезьяна, 273
Огни маяка 2, 275
Отшельник, 277
Персики со сливками, 278
Персиковая мельба, 279
Пина-колада, 280
Подзорная труба, 281
Подпрыгни и поцелуй
меня, 281
Порочный Сид, 282
Порт-Рояль, 282
Потайное местечко, 283

- Поцелуй пчелки, 284
 Президент, 284
 Просто сумасшедшие, 285
 Пунш Плантатора, 286, 363
 Пунш, 359; 360
 Пунш двойной ягодный с кокосом, 361
 Пунш пирата, 286
 Путь домой, 290
 Пушечное ядро, 290
 Ракетное топливо, 292
 Розовая пантера 2, 294
 Ром-кола, 296
 Ромовый аромат, 296
 Сауэр с “Капитаном”, 299
 Свободная Куба, 301
 Серебряный осколок, 303
 Синий кит, 304
 Солнце в бокале, 313
 Спасатель, 314
 Старая кляча, 315
 Счастливица, 318
 Счастливчик, 318
 Теплая волна, 321
 Теплая волна с “Майерсом”, 322
 Терминатор 1, 322
 Тоска капитана Моргана, 324
 Три бочонка обезьян, 324
 Трилистник смешанный, 325
 Тропический бриз, 326
 Тропический чай капитана Моргана, 326
 Убийца за рулем, 327
 Укус акулы, 328
 Укус летучей мыши, 329
 Ураган, 329
 Устричное путешествие, 330
 Фламинго, 332
 Флирт с птичкой-песчанкой, 333
 Холодный чай “Большой остров”, 338
 Холодный чай Лонг-Айленда, 337
 Цветок Бакарди, 339
 Черная Мария, 340
 Черно-коричневый, 342
 Черный бык, 341
 Черный дьявол, 341
 Черный ход, 343
 Чикагский стиль, 343
 Шканцы, 347
 Штопор, 348
 Эгг-ног, 348
 Эр энд Би, 349
- Коктейли с текилой**
- Александр “Куэрво”, 130
 Алиса в стране чудес, 130
 Алое чудовище, 131
 Ацтекские небеса, 136
 Ацтекские руины, 136
 Большая Маргарита, 151
 Буравчик текиловый, 155
 Взрыв в Аламо, 159
 Влажное местечко, 161
 Восход “Куэрво”, 163
 Восход Текила, 163
 Голубая акула, 167
 Горячая бомба, 168
 Двойной золотой, 173
 Джолларита, 175
 Замори червячка 1800, 181
 Золотая лихорадка, 184
 Золотой Акапулько, 184
 Игуана, 186
 Испанский мох, 199
 Кавалер, 199
 Камино Реал, 201
 Канкан, 201
 Капля лимона 1800, 203
 Клюквенно-малиновый, 208
 Коко-Локо (Безумный кокос), 209

- Кокомистико, 209
 Кончита, 214
 Костыль, 216
 “Куэрво” наизнанку, 221
 “Куэрво” Тропикаль, 222
 Ла Бомба, 222
 Латинский любовник, 223
 Лимонад “Мистико”, 225
 Майя “Мистико”, 229
 Макарена, 229
 Маргаверо, 231
 Маргарита, 231
 Маргарита, 232
 Маргарита апельсиновая,
 232
 Маргарита Дизарита, 232
 Маргарита земляничная с
 “Куантро”, 232
 Маргарита Каталина, 233
 Маргарита кокосовая, 233
 Маргарита кокосово-
 миндальная, 233
 Маргарита “Лунный свет”,
 234
 Маргарита персиковая, 234
 Маргарита с “Сазерном”,
 235
 Маргарита Санта-Фе, 235
 Мартини “Мексика”, 246
 Мартини “Мистико”, 246
 Мартини “Трес”, 252
 Мать Маргариты, 257
 Мексиканская ягода, 258
 Мексиканский банан, 258
 Мексиканское золото, 258
 Мекси-Кэроланс, 259
 Мерлин “Мистико”, 262
 “Мистико” Бандито, 261
 “Мистико” Волна, 261
 “Мистико”
 Головокружение, 261
 “Мистико” Калиенте, 262
 “Мистико” Карибское
 море, 262
 “Мистико” Костыль, 262
 “Мистико” Мираж, 262
 “Мистико” Пляж, 263
 “Мистико” Ракета, 263
 “Мистико” с пивом, 263
 “Мистико” Тайна, 263
 “Мистико” Утро, 263
 “Мистико” шоколадный,
 264
 “Мистико” Ягода, 264
 “Мистико” Ягода пустыни,
 264
 Мокко тающий, 265
 Мэгги Санта-Фе, 267
 Настоящий Альбукерко, 270
 Нация, 270
 Нежный бык, 271
 Неоновое чудовище, 271
 Новая жизнь, 272
 Оттепель в горах, 277
 Пересмешник, 278
 Пиньята, 280
 Подозрительная леди, 281
 Пожар в прерии, 281
 Пот гориллы, 283
 Прививка, 284
 Пулько (Акапулько), 285
 Пурпурный геккон, 288
 Рогатый бык, 293
 Роза Мексики, 294
 Розовая пантера I, 294
 Розовый “Кадиллак” с
 гавайскими номерами, 295
 Сиеста, 303
 Слеза ящерицы, 308
 Соларита, 312
 Сорок три друга, 314
 Теквадор, 320
 Текиловое искушение, 320
 Текиловый джулеп, 320
 Текина, 321

- Удар молнии, 328
 Утро “Мистико”, 330
 Фази-Рита, 330
 Фредди Фадпеккер, 333
 Холодный чай Лонг-Айленда, 337
 Храбрый бык, 338
 Чай из Тихуаны, 340
 Чимайо, 344
 Чудовище на пляже, 344
 Чудовищная смесь, 345
 Яблочный кир, 350
 Ялапеньорита, 351
- Коктейли с терновым джином**
 Автомобиль “Ти-Берд 57” с номерами Гонолулу, 128
 Автомобиль “Ти-Берд 57” с техасскими номерами, 128
 Восторг ангелов, 162
 Дублинское рукопожатие, 178
 Ирландская дубинка, 189
 Пунш гавайский, 286
 Пуссе-кафе 1, 288
 Светофор, 300
 Сиеста, 303
 Тюрьма в Алабаме, 327
 Физ с терновым джином, 332
- Коктейли с чаем**
 Горячий чай по-ирландски, 170
 Загар Малибу, 180
 Ирландский чай, 196
 Мисс Чай, 261
 Совершенный чай, 312
 Тропический чай капитана Моргана, 326
 Холодный чай “Большой остров”, 338
 Чай лудильщика, 340
- Коктейли с шамбором/малиновым ликером**
 Айсберг с шамбором, 129
 Бейлиз “Французская мечта”, 146
 Голливуд 1, 166
 Голливуд 2, 166
 Голова на молнии, 167
 Джолларита, 175
 Замори червячка 1800, 181
 Ирландская малина, 189
 Ирландский всадник 1, 191
 Ирландский всадник 2, 191
 Ирландский леденец, 193
 Камикадзе с шамбором, 200
 Кисло-сладкий, 207
 Клюквенно-малиновый, 208
 Коктейль “Виноградный сок”, 210
 Конфетка, 214
 Кофе интернациональный, 216
 Лекарство командос, 224
 Лимонад киллера, 225
 Мартини малиновый, 245
 Мартини “Мистико”, 246
 Мартини “Полночь”, 249
 Мартини черный, 254
 Мексиканская ягода, 258
 “Мистико” Ягода пустыни, 264
 Нервный срыв, 272
 Ночная орхидея, 272
 Огни маяка 2, 275
 Персиковая мельба, 279
 Просто сумасшедшие, 285
 Пурпурный гудок, 288
 Пурпурный туман, 288
 Самый лучший сок, 297
 Сауэр “Графтон-стрип”, 298
 Секс на пляже 1, 301
 Секс на пляже 2, 302
 Суматоха, 317

- Утиная лапа, 330
 Целуй меня, Кэт, 339
 Шаму, 346
- Коктейли с шампанским**
 Амброзия, 132
 Бакарди-шампань, 140
 Барракуда, 142
 Беллини, 148
 Беллини кокосовый, 148
 Беллини легкий, 149
 Ирландское торжество, 197
 Искры, 199
 Кир (Кир-Рояль), 207
 Мимоза, 260
 Отпущение грехов, 277
 Пунш королевский с шампанским, 361
 Серебряный лимон, 303
 Френч 75, 334
 Черный бархат, 341
 Шампань-коктейль, 345
- Коктейли с шоколадным ликером**
 Кокомистико, 209
- Коктейли со скотчем**
 Аллигатор, 131
 Бобби Бернс, 151
 Вольнщик, 162
 Ирландский килт, 192
 Ирландский скотч, 195
 Краски лета, 218
 Крестный отец, 219
 Мартини “Серебряная пуля”, 251
 Мартини “Черный галстук”, 254
 Пароход особый, 277
 Пунш 69 полка, 285
 Ржавый гвоздь, 292
 Роб Рой, 293
 Сауэр со скотчем, 300
 Серебряная пуля, 302
 Скотч “Кавалер”, 306
 Скотч с водой, 306
 Скотч с содовой, 307
- Скотч-свизл, 307
 Скотч-терьер О’Кейзи, 307
 Смешение племен, 310
 Удар Камерона, 328
 Фетровая шляпа, 331
 Шетландский пони, 347
 Шотландский пудинг, 348
- Коктейли со смородиновым ликером**
 Боб-вредитель, 151
 Кир (Кир-Рояль), 207
 Коктейль-Кассис, 210
 Колада французская, 212
 Мартини “Черная смородина”, 254
 Чимайо, 344
 Яблочный кир, 350
- Коктейли со шнапсом**
 Бабл-гум 2, 137
 Бейлиз “Мятный поцелуй”, 145
 Беллини кокосовый, 148
 Беллини легкий, 149
 Белый паук, 149
 Боевое крещение 2, 152
 Бомбовоз “Баттерскотч”, 153
 Варенье герл-скаутов 1, 156
 Веселый фермер 1, 157
 Веселый фермер 2, 158
 Ву-ву 1, 164
 Ву-ву 2, 164
 Гордость Пэтти, 168
 Горячая бомба, 168
 Зеленый Чили, 183
 Золотая печь, 184
 Инсульт, 187
 Ирландская весна, 188
 Ирландский мятный поцелуй, 194
 Ирландский поцелуй, 194
 Ирландский поцелуй настоящий, 194
 Камера сгорания, 200

Лакричная палочка, 222
Маргарита Каталана, 233
Мартини “Беллини”, 238
Мартини “Розовый
бриллиант”, 250
Мартини “Чистый лед”, 255
Масленка, 257
Масляный палец, 257
Мец-Манхэттен, 259
Мидори с фруктами, 260
“Мистико” Карибское море,
262
“Мистико” Ракета, 263
Мозги, 264
Мятная Пэтти 1, 268
Мятная Пэтти 2, 268
Мятный прохладительный,
269
Мятный туман, 269
Нелли Джейн, 271
Нефтяное пятно, 272
Ночной кошмар в 24
карата, 273
Овсяное печенье 1, 274
Овсяное печенье 2, 274
Персиковый апельсин, 279
Пламя, 280
После пяти, 283
Поход на пляж, 283
Ракетное топливо, 292
Сахарный тростник, 300
Сентиментальный
ирландец, 302
Сердцеед, 302
Снегоступ, 311
Сочный фрукт, 314
Тени Майами, 321
Теплая волна, 321
Теплая волна с
“Майерсом”, 322
То, что надо, 323
Туака Рокка, 326
Турбо, 327

Удар молнии, 328
Фру-Фру, 335
Чучело 2, 345
Шаровая молния, 346
Шелковые трусики, 346
Шлюпка, 347
Шнапсовая дубинка, 347
Электрический персик, 349
Яблочный леденец, 350
Яблочный пирог, 351
Коньяк, 73

Л

Лагер, 65
Ламбик, 65
Лимонная смесь, 34
Ложка барная (коктейльная), 23

М

Мартини

“50 на 50”, 257
абрикосовый, 237
“Айсберг”, 237
“Ангел”, 237
апельсиновый, 237
“Беллини”, 238
“Белый шоколад”, 238
“Блюз”, 238
“Буйволова кожа”, 238
“Бутлеггер”, 239
“Верность”, 239
“Вечерняя звезда”, 239
“Виолетта”, 239
“Выбор дам”, 239
Гарри, 240
Гибсон, 166
грушевый, 240
Джеймса Бонда 1, 240
Джеймса Бонда 2, 240
“Джексон”, 240
“Диллатини”, 241
“Дуайен”, 241

- “Дьюи”, 241
 “Журналист”, 241
 “Золотая девушка”, 242
 золотоискателя, 242
 золотой, 242
 Зорбатини, 186
 изумрудный, 242
 “Изумрудный город”, 242
 итальянский, 243
 “Кейджин”, 243
 клюквенный, 243
 “Королева Елизавета”, 244
 “Космополитан”, 244
 Крантини, 217
 крепкий со “Столичной”,
 244
 лжеца, 244
 лимонный, 245
 Лимонтини, 227
 лысый, 245
 малиновый, 245
 мандариновый, 245
 Мартини 1951, 236
 “Мистико”, 246
 мистический, 246
 мятный, 247
 “Напрасные иллюзии”, 247
 “Ну и ночка!”, 247
 “Огни рампы”, 247
 оранжевый, 247
 Оранжедини, 275
 ореховый, 248
 “Парадиз”, 248
 Пеппертини, 278
 перцовый, 248
 пикантный, 248
 “Под вулканом”, 249
 “Полночь”, 249
 “Полуночное солнце”, 249
 “Розалинда Рассел”, 249
 “Розовый бриллиант”, 250
 С водкой, 250
 с клюквенным соком, 250
 Сакэтини, 297
 Серебряная пуля, 251
 Синее небо, 251
 Слоновье ухо, 251
 смородиновый, 251
 сухой с “Бакарди”, 252
 “Топаз”, 252
 “Трес”, 252
 “Туманный день”, 252
 “Ураган в Гонолулу”, 253
 “Французский поцелуй”,
 253
 “Фундук”, 253
 “Хеннеси”, 253
 “Цыганский”, 253
 “Чародей”, 254
 “Черная смородина”, 254
 черный, 254
 “Черный галстук”, 254
 “Четвертое поколение”, 255
 чистый, 255
 “Чистый лед”, 255
 шоколадный 1, 255
 шоколадный 2, 256
 “Шум Ганги”, 256
 “Элегантный” с водкой, 256
 “Элегантный” с джином,
 256
 Мескаль, 112
- О**
- Открывалка, 21
 Откупоривание вина, 33
 Откупоривание шампанского,
 34
- П**
- Перно, 60
 Пильзнер, 65
 Портвейн, 121
 Пробка гейзерная, 36
 Пульке, 109
 Пунш
 69 полка, 285

- Гавайский, 286
 Двойной ягодный с
 кокосом, 361
 Королевский с
 шампанским, 361
 “Мороз и солнце”, 286
 Пикантный с вином, 362
 Пирата, 286
 Плантатора, 286
 Плантатора с “Майерсом”,
 363
 С “Бейлиз” и горячим
 молоком, 287
 Фруктовый с “Метаксой”,
 364
 Пшеничное пиво, 65
- Р**
- Ром, 105
 Рюмки
 лафитная, 27
 ликерная, 27
 рейнвейная, 27
 стопка, 25
- С**
- Сакэ 65
 Свиззлстик, 44
 Сироп, приготовление, 34
 Слоистые коктейли
 Восторг ангелов, 162
 Гравюра, 170
 Елисейские поля, 178
 Желтое утро, 179
 Ирландский флаг, 196
 Отель “Савой”, 276
 Плато Джеми особый, 280
 Пунш поэта, 287
 Пуссе-кафе 1, 288
 Пуссе-кафе 2, 289
 Пуссе-кафе парижский, 289
- Пуссе-кафе по-французски,
 289
 Пуссе-кафе “Радуга”, 289
 Пуссе-кафе “Стендиш”, 290
 Пятая Авеню 1, 291
 Светофор, 300
 Четвертое июля, 343
 Шамперель, 346
 Снежная буря, 312
 Сок томатно-устричный, 40
 Сок устричный, 40
 Стаканы, 25
 Стаут, 65
 Стрейнер, 23
- Т**
- Текила, 109
 Технология “солера”, 68
 Траппист, 65
- Х**
- Херес, 122
- Ч**
- Червячок Хуанито, 113
- Ш**
- Шампанское, 123
 Шейкер, 21
- Э**
- Эль, 64
- Я**
- Ячменное пиво, 65

Научно-популярное издание

Рэй Фоли

Рецепты коктейлей для чайников

В издании использованы карикатуры американского художника
Рича Теннанта

Литературный редактор *Л. Н. Важенина*
Верстка *О. Л. Линник*
Художественный редактор *Е. П. Дынник*
Корректор *Л. А. Гордиенко*

ООО “И.Д. Вильямс”
127055, г. Москва, ул. Лесная, д. 43, стр. 1

Подписано в печать 15.03.2010. Формат 84x108/32.
Гарнитура Times. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 21,84. Уч.-изд. л. 11,9.
Тираж 2000 экз. Заказ № 0000.

Отпечатано по технологии StP
в ОАО “Печатный двор” им. А. М. Горького
197110, Санкт-Петербург, Чкаловский пр., 15.