

Гид по коктейлям и напиткам

Bar Style

№1

❖ МИКСОЛОГИЯ ❖



Ф. ЕВСЕВСКИЙ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

АВТОР И ИЗДАТЕЛЬСТВО ПРЕДУПРЕЖДАЮТ ЧИТАТЕЛЯ О ТОМ, ЧТО УМЕРЕННОСТЬ ЯВЛЯЕТСЯ НОРМОЙ КУЛЬТУРНОГО ПОТРЕБЛЕНИЯ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ И ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ. ТОЛЬКО УМЕРЕННОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ПОЗВОЛЯЕТ ПРОЧУВСТВОВАТЬ И ОЦЕНИТЬ ВСЕ ДОСТОИНСТВА СПИРТНЫХ НАПИТКОВ И КОКТЕЙЛЕЙ.

© Федор Евсевский, 2012.

© Оформление «Евробукс», 2012.

УДК 663.25
ББК 36.87

ISBN 978-5-904332-06-8

Никакая часть данного издания не может быть воспроизведена, записана в какой-либо информационно-поисковой системе или передана в любой форме и любыми средствами – электронными, механическими, с помощью фотокопирования, записи или иными методами – без предварительного письменного разрешения издательства «Евробукс».



СОДЕРЖАНИЕ

АРСЕНАЛ МИКСОЛОГА ❧ 12

КОКТЕЙЛЬНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ
ПО ХРАМАМ МИКСОЛОГИИ ❧ 32

НА АПЕРИТИВ ❧ 76

ШАМПАНСКОЕ ❧ 92

ВОДКА ❧ 106

ВИСКИ ❧ 140

КОНЬЯК ❧ 192

РОМ ❧ 210

ТЕКИЛА ❧ 236

ДЖИН ❧ 262

ЛИКЕРЫ ❧ 296

УКАЗАТЕЛЬ ❧ 316

АРСЕНАЛ МИКСОЛОГА





ПРЕДМЕТЫ КУЛЬТА

Джиггер

Коктейль определяется состоянием равновесия, которое и придает ему индивидуальность. Изменение пропорций влечет за собой изменение вкусовых качеств. Рецепты коктейлей делаются все более точными, и современная миксология требует все большей четкости.

В конце XIX столетия миксологи не работали с такой точностью, как сегодня. Они готовили напитки, используя в качестве меры разные стаканы, а позже – джиггер, который не всегда наполняли точно по требуемому объему. В результате истинный вкус некоторых исторических коктейлей нам, наверное, не известен. В наше время, за исключением пристрастия американцев к унциям (напоминаем: одна унция равна 29.57 мл) используют миллилитры.

Только миллилитры позволяют воспроизвести рецепт, сохранить его дух и суть, проявив уважение к заказавшему коктейль клиенту.

Именно в этом смысле джиггеры (объемом «50 и 25 мл» или «40 и 20 мл») вновь получили широкое распространение у миксологов. Free Pouring, то есть разлив на глазок, из-за своей неточности, постепенно уступает место джиггеру.

Шейкер

Бармен без шейкера – это как футбольная команда без мяча. Остается лишь вернуться в раздевалку. До изобретения шейкера для охлаждения напитка использовали два больших стакана, вставлявшиеся один в другой. Когда появился шейкер, в нем начали готовить все напитки без разбора, и этот новый инструмент значительно способствовал распространению культуры коктейля по всему миру.

По инерции человеческой души или из-за страха перед будущим, именно в то время появился на свет коктейль «Старомодный» (Old Fashioned). Его готовили по старинке непосредственно в бокале, и он пользовался любовью у клиентов, не желавших менять свои привычки. В таком виде он и дожил до наших дней.

Работа с шейкером – противоположность занятию любовью. Необходимо действовать яростно, но очень быстро. Трясти шейкер, что есть сил. Если вы попытаетесь убаюкать его, как ребенка, коктейль у вас не получится. Надо, напротив, постараться разбудить дремлющие внутри напитки.

Существует несколько видов шейкеров.

1. Бостон-шейкер, состоящий из двух частей, одной металлической, другой – сте-

клянной. Он никогда не заклинивается и позволяет действовать быстро.

2. Традиционный шейкер из трех частей со встроенным ситечком. Первоначально это был шейкер для домашнего употребления. Хотя его часто заклинивает, можно заметить, что постепенно он возвращается в бары. Многие миксологи ценят его за простоту использования, которая, в конечном счете, позволяет выиграть время.

Ситечко (strainer)

Прежде чем налить коктейль в бокал, его в большинстве случаев надо процедить. Для некоторых шейкеров (например, для «Бостона») необходимо использовать барное ситечко, задерживающее кусочки фруктов и льда. Но для того чтобы получить менее разбавленный и более прозрачный коктейль, может оказаться оправданным профильтровать коктейль одновременно через два ситечка: барное и обычное. Это называется «двойное процеживание» (дабл стрейн), и в лучших барах оно применяется почти ко всем коктейлям. Основное преимущество двойного процеживания – удаление мелких кусочков льда, способных разбавить коктейль.

Мадлер

В наши дни толкушка-мадлер сделалась одним из основных инструментов миксолога. И служит она не только для того, чтобы гарантировать оплату от недобросовестных клиентов!

В прежние времена (и даже кое-где сейчас) листья мяты и фрукты давили обратной стороной барной ложки. Такой способ не был

ни удобным, ни эффективным. Никогда нельзя было понять, получили ли ингредиенты достаточное выражение, выделились ли из них все ароматические вещества. С использованием мадлера этот философский вопрос больше не стоит. Однако следует заметить, что речь идет не столько о том, чтобы растереть в кашу ингредиенты, сколько добиться от них максимума ароматов. Здесь, как и в других случаях, лучших миксологов отличают чувство меры и отточенные движения.

Соковыжималка для лимона (squeezer)

Если вы видите в карте бара среди ингредиентов коктейля: «свежевыжатый лимонный сок», то вы попали в серьезное заведение. Соковыжималка для лимона необходима, чтобы получить действительно свежий сок, что позволит вам поместить в карту вышеуказанную надпись. Еще один момент: не храните лимоны в холодильнике, так как в этом случае они дадут меньше сока.

Терка для цедры (zester)

Предмет, ставший необходимостью. Лучшее, что есть в лимоне и прочих цитрусовых – это цедра. Неудивительно, что она играет все более важную роль в коктейлях. Как для украшения, так и для улучшения вкуса. Ни в коем случае не следует использовать белую, горькую часть кожуры. Наконец, необходимо, чтобы лимоны и апельсины были тщательно вымыты и вытерты. Желательно, чтобы они были экологически чистыми, поскольку опасные для здоровья пестициды накапливаются в корке.

Стакан для смешивания

Движения бармена, вращающего барную ложку в стакане для смешивания, относятся к одним из наиболее элегантных в гастрономии. Помимо эстетического аспекта, только стакан для смешивания позволяет охладить коктейль, сохранив его прозрачность.

Стакан для смешивания, без сомнений, предшествовал шейкеру, но обрел весь свой смысл в приготовлении «Драй Мартини». В зависимости от ситуации, 15 или 17 оборотов ложки отличали истинный «Драй Мартини» от самозванца.

В наше время, исходя из тех же соображений прозрачности, стакан для смешивания рекомендуется в тех случаях, когда использование шейкера не обязательно.

Бокалы

«Кайпиринью» не подают в хрустальном фужере, а «Космополитен» – в граненом стакане. Миксология не допускает случайностей, и оговоренный в рецепте бокал должен быть непременно использован, в противном случае коктейль рискует изменить характер.

Что до качества посуды, то оно зависит от амбиций бара. Многие престижные бары заказывают собственную, специальную посуду, чтобы выделяться среди конкурентов. Бокал принимает участие в первом впечатлении, которое коктейль производит на клиента. То есть, это стратегический выбор.

Перед подачей коктейля следует убедиться в том, что бокал чист и не сломан. Затем, в некоторых случаях, его следует охладить, используя кубики льда или, лучше, дробленый лед. Ни в коем случае не рекомендует-

ся брать бокалы пальцами за внутреннюю поверхность, а, по возможности, держать их ближе к основанию.

Блендер

В том профессиональном мире, которым стала миксология, использование блендера в баре сделалось сродни применению дрели в ювелирном деле. Оно постепенно сходит со сцены. В то же время его облагородил великий кубинский бармен Константе Рибалаиуга из «Флоридиты», который готовил в нем лучшие из когда-либо существовавших «Замороженных Дайкири».

В наше время многие миксологи обвиняют блендер в том, что он превращает коктейль в суп, лишенный всякой утонченности. Однако же, блендер остается полезным, в особенности, для приготовления простых и освежающих коктейлей на основе фруктов, водки, текилы или рома.

Дымовой пистолет (Smoking gun)

Последнее новшество коктейльных баров – прибор для насыщения коктейлей дымом – пробуждает живой интерес. Имеется в виду пистолет, который заряжается деревянными щепками и выделяет дым, передающий копченый вкус напитку.

Далее возможны различные пути действия: Лоран Греко оставляет коктейль на некоторое время под полным дымом стеклянным колоколом, а Алекс Кратена и Эрик Лоринц, прежде чем налить коктейль в бокал, перемешивают его с дымом в крупном графине.

Кроме того, следует отметить, что привкус дыма меняется в зависимости от использованных пород дерева.

Лед

Появление льда явилось для коктейлей почти столь же определяющим событием, что и изобретение алкоголя. До создания льдогенератора применялся лед из ледников, который перевозили в тележках, завернув его в одеяла и солому для теплоизоляции. Это был природный прозрачный лед, который каждый бармен хранил, как зеницу ока. В дальнейшем появились фабрики по производству льда, который ежедневно поставлялся в бары. И лишь относительно недавно каждый бар смог сам обеспечивать себя всем необходимым льдом.

Понятно, что раньше лед расходовали очень экономно. Миксологи пытались создать не охлажденные напитки, а всего лишь освежающие. В исторических документах можно прочесть: «слишком холодный коктейль теряет свой вкус, но если он недостаточно охлажден, то спирт сохраняет обжигающий вкус и напиток утрачивает аромат». По традиции нашего времени лед должен быть сухим, то есть максимально холодным, почти примерзающим к пальцам. Он не должен слишком долго оставаться на воздухе, где он впитывает все запахи. Кубики должны иметь ребро не менее 2 см. Никогда не экономьте лед. Используя больше льда в шейкере или стакане для смешивания, вы быстрее охлаждаете напиток, лед меньше тает, и, в конечном счете, коктейль получится более концентрированным.

Один и тот же лед никогда не используется дважды, а для работы с ним никогда не берут стеклянные инструменты, что может оказаться фатальным для клиентов!

Дробленный лед

В прежние времена часто использовали дробленный лед, который просто клали

в шейкер из расчета ложка на коктейль. Иногда, как например в «Слоппи Джо» на Кубе, коктейль из шейкера выливали прямо в бокал без процеживания.

Это показывает, что коктейли наших предшественников не были ни столь концентрированными, ни столь холодными, как сегодняшние. И если современная миксология проделала такой значительный шаг к прогрессу, она в немалой степени обязана этим генераторам льда.

Что до дробленного льда, его можно приготовить самостоятельно, завернув кубики в чистое полотенце, и затем разбив с помощью большой толкушки. Такой метод позволяет получить грубые куски различного размера, которые прекрасно смотрятся в бокале.

Кристальный лед

В наше время часто используют кристальный лед. Имеется в виду лед в больших кусках быстро охлажденный при очень низкой температуре, который содержит очень мало взвешенных пузырьков воздуха. В конечном счете, он сильно напоминает лед из ледников и обладает высокой прозрачностью.

С помощью шила для колки льда, что требует немалой сноровки (или с помощью металлического приспособления, в котором лед тает до получения куска необходимого размера и формы), из крупных блоков высекают шарик (айс-бол), которым заполняют бокал рокс. Такой кусок льда играет в коктейле ту же роль, что и обычный лед, но тает он намного медленнее, что помогает коктейлю дольше держаться в тонусе.

Кроме того, такой способ подачи повышает престиж напитка и обычно используется лишь в лучших коктейльных барах.





БЕЗ БИТТЕРА НЕТ КОКТЕЙЛЯ

Текст: Алекс Кратена

По сути своей горькие на вкус, при тщательном рассмотрении биттеры испускают невообразимый взрыв ароматов. Их малейшие оттенки повторяются в замечательном ритме, подобно сету диджея, увлекающего толпу в танец. Биттеры играют в коктейлях в точности ту же роль, что ритм в музыке. Некоторые биттеры лишь расставляют акценты, другие могут создать целую композицию. Они появились на свет много лет назад в качестве лекарств или стимулирующих средств. Затем почти совершенно вышли из употребления, но теперь мы наблюдаем новый золотой век коктейлей и возрождение биттеров.

Биттеры – это алкогольные напитки, включающие травы, специи и другие раститель-

ные компоненты. Их обычными ингредиентами являются каскариль, кассия, анисовое семя, горечавка, кардамон, полынь, апельсиновая кожура и кора хинного дерева.

Среди биттеров есть более или менее крепкие дижестивные напитки, потребляемые бокалами в чистом виде (например, Becherovka, Braulio, Fernet, Boonekamp's, Schippers Bitter, Campari), безалкогольные биттеры (Crodino, Sanbitter, Chinotto, Gioia) и медицинские препараты, широко применяемые при различных расстройствах здоровья. Первое письменное упоминание биттера в составе смешанного напитка совпадает с первым упоминанием слова «коктейль» и датируется 1806 годом.

На протяжении десятилетий перед любителями коктейлей промелькнуло множе-

«КОКТЕЙЛЬ - ЭТО ВОЗБУЖДАЮЩАЯ ЖИДКОСТЬ, СОСТАВЛЕННАЯ ИЗ РАЗНООБРАЗНЫХ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ, САХАРА, ВОДЫ И БИТТЕРОВ. ИХ В ПРОСТОРЕЧИИ НАЗЫВАЮТ ГОРЬКИМИ СЛИНГАМИ, И, ПРЕДПОЛОЖИТЕЛЬНО, ОНИ ОКАЗЫВАЮТСЯ ПРЕВОСХОДНЫМ ЗЕЛЬЕМ ДЛЯ ИЗБИРАТЕЛЕЙ, ПОСКОЛЬКУ ДЕЛАЮТ СЕРДЦЕ ТВЕРДЫМ И РЕШИТЕЛЬНЫМ, НО В ТО ЖЕ ВРЕМЯ ПЬЯНЯТ РАССУДОК... ТОТ, КТО ВЫПИЛ СТАКАН ЕГО, ГОТОВ ЗАГЛОТНУТЬ ЛЮБУЮ ИДЕЮ»

*ПЕРВОЕ ПИСЬМЕННОЕ УПОМИНАНИЕ СЛОВА «КОКТЕЙЛЬ»,
НЬЮ-ЙОРКСКАЯ ГАЗЕТА «THE BALANCE AND COLUMBIAN REPOSITORY NEWSPAPER», 1806 ГОД*

ство брендов биттеров, таких как Boker's, Abbott's, Stoughton's или Drake's Plantation Bitters, но до наших дней из них дошли лишь Angostura и Peychaud's. Вместе с тем, нынешний рынок буквально наводнен многочисленными современными брендами биттеров. И вместо того, чтобы придерживаться классических рецептов, сегодняшние бармены часто задаются вопросом: какой биттер лучше подойдет для данного конкретного коктейля.

Несмотря на то, что биттеры столь явно ассоциируются с коктейлями XIX столетия, они были востребованы такими тики-легендами, как Дон Бичкомбер, который, как известно, использовал в своих коктейлях Ангостуру и Перно. В то время как биттеры на основе ароматических трав потрясающе

сочетаются с темными алкогольными напитками, с белыми – превосходно уживаются биттеры на основе цитрусовых. В конце концов, апельсиновый биттер входил в рецепт «Мартины» в течение первых 50 лет существования этого коктейля.

Биттеры XIX столетия зачастую рассматривались как эликсиры и тоники, обычно употреблявшиеся с утра для пробуждения (eye opener). Они также считались лекарствами от всех хворей, начиная с болезней печени до малярии, поскольку, как предполагалось, очищали кровь.

Если оглянуться на золотой век коктейлей, когда Джерри Томас написал первый в истории учебник для барменов, то биттеры, несомненно, играли определяющую роль в создании коктейлей, многие из кото-

рых пользуются успехом до сегодняшнего времени.

Тем не менее, два события изменили ход истории биттеров. В 1906 году Теодор Рузвельт основал «Бюро пищевых продуктов и медикаментов» (Food and Drug Administration) и подписал «Акт о чистоте пищевых продуктов и медикаментов», который требовал от производителей, заявляющих о пользе их продукции для здоровья, подтвердить это на практике. Затем в 1920 году была принята 18-я Поправка к Конституции и Акт Волстеда: вступил в действие сухой закон. Он не сразу погубил биттеры. Благодаря их медицинскому происхождению, они не попали под действие акта, и производство их продолжало процветать во время сухого закона. Воистину ирония судьбы: для биттеров, как категории напитков, катастрофическим оказался конец сухого закона. Когда американские винокуры с энтузиазмом вернулись на рынок с их большими объемами производства, то была такая гонка на деньгами, что она, по всей видимости, прикончила большинство биттеров, выпуск которых не приносил такого дохода, как спиртные напитки.

В наши дни мы переживаем второй золотой век коктейлей, и многочисленные марки биттеров, великолепных, просто хороших и низкокачественных, наводнили рынок. К наиболее известным и качественным относятся: Regan's Orange bitters, Bob's Bitters, The Bitter End, Angostura, Peychaud's, Bitter Truth, Bittermens, Bittercube, Urban Moonshine, Elmegirab's, Scrappy's, Fee Bros, Hermes, Amargo Chungo и Boston Bittahs.

Многие бармены готовят свои собственные биттеры. Для того чтобы приготовить их правильно, следует учесть несколько факторов. Боб из компании «Bob's Bitters» поясняет: «Я убежден, что для начала вам

необходимо приобрести ингредиенты наилучшего качества и стараться не настаивать их слишком долго и интенсивно. Я веду подробные записи о каждой стадии процесса и регулярно снимаю пробы. Единственный способ избежать неудачи – никогда не использовать продукты, предварительно тщательно не изученные».

Основным и наиболее часто используемым ингредиентом биттера является кассия (*Picrasma quassoides*), названная по имени суринамского раба XVIII века, открывшего ее целебные свойства. Для приготовления биттера лучше использовать щепки или опилки очищенные от коры.

Корень горечавки (*Gentiana lutea*) – превосходное средство для возбуждения аппетита и улучшения пищеварения. Часто используется вместе с имбирем и кардамоном. Предпочтительнее использовать корневище или сушеный корень горечавки.

Полынь горькая (*Artemisia absinthum*) собирается в конце периода цветения, с июля по сентябрь. Традиционно используется в огромном множестве напитков, включая тоники, чай, вермуты и абсент.

Кора хинного дерева (*Cinchona succiruba*) славится целебными свойствами в лечении малярии; обычно для биттеров используется сушеная кора.

При разработке ароматического профиля вашего биттера вам следует обратить внимание на несколько факторов, из которых главным является предполагаемый способ применения биттера. Некоторые предпочитают биттер с единственным ароматом, другие же составляют волнующие комбинации. Часто вдохновение черпают из местной или экзотической кухни, а также из разных книг. Превосходным источником информа-

ции является «Словарь синонимов вкуса» («Flavour Thesaurus») Ники Сегниты.

С технической точки зрения, некоторые предпочитают обрабатывать ингредиенты по отдельности, а затем смешивать их, другие же идут противоположным путем. Я считаю, что все зависит от вашей манеры составлять рецепты, главное – успех, а для этого необходимо делать глубокие исследования. Посетите местные специализированные магазины, обзаведитесь соответствующими книгами. «Холистический травник» («Holistic Herbal») Дэвида Хоффмана и «Энциклопедия эфирных масел» («Encyclopedia of essential oils»), а также дегустация удачных плодов ваших стараний могут оказаться незаменимыми источниками информации.

ВИШНЕВЫЙ БИТТЕР

ИНГРЕДИЕНТЫ

350 г сушеных вишен
100 г лимонной цедры
10 г корня горечавки (или по вкусу)
10 г гвоздики
2 звезды аниса
Половинка палочки корицы
5 г душистого перца
750 мл спирта высокой крепости

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Растолочь травы и пряности, добавить их к вишням. Залить спиртом и оставить настаиваться не менее 3 недель.
Процедить через марлю. Снять пробу. Подправить по вкусу. Когда требуемый ароматический профиль будет достигнут, профильтровать: можно через фильтр для воды.

Боб из «Bob's Bitters» делится своими познаниями: «Биттеры требуют фильтрации через марлю или что-то подобное, можно также использовать другую фильтрующую систему. В домашних условиях это может быть фильтр для воды, чтобы убрать примеси.

Я никогда не добавляю в свои биттеры искусственные ингредиенты, чтобы они не нарушили естественный цвет. Что касается подсластителей, то использую натуральный сахар.

Перед употреблением бутылки моют и стерилизуют. Биттер крепостью 30-40% будет стабилен. Для взвешивания тонких трав и горьких корней необходимо использовать микро весы, чтобы быть уверенным в точности соблюдения рецепта».

БИТТЕР «АРТЕЗИАН ДЕКАНТЕР»

ИНГРЕДИЕНТЫ

50 г изюма
10 г гвоздики
1 палочка корицы
5 г древесины вишневого дерева
10 г душистого перца
10 г коры хинного дерева
Цедра одного лайма
Корка одного мандарина
1 звезда аниса
50 г сахара
1 литр рома (Артезиан Панама 1999)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Поместить все ингредиенты в декантер. Через три недели откинуть на дуршлаг и профильтровать.







«В то время были «Битлз», «Стоунз» и было невозможно остаться в стороне от этого движения. Это был настоящий бунт. Мы делали все наперекор тому, чему нас учили родители. Мы создавали абсолютно новые для того времени коктейли и из духа противоречия давали им названия вроде «Оргазма» или «Удобной Отвертки».

ПИТЕР ДОРЕЛЛИ

Бармен, не жди перевоплощения, чтобы преуспеть в жизни!

В наши дни Питер Дорелли – харизматичная фигура мировой миксологии. Свою жизнь и энергию он посвятил обучению молодых барменов. Его кредо: человеческие отношения – это суть профессии бармена.

Бунтарские годы

«Семидесятые годы, когда я был молодым барменом в «Савое», пожалуй, стали наиболее творческими в истории бара. Много говорят о Золотом веке коктейлей. Но я считаю эпоху 70-х куда более интересной. В то время были «Битлз», «Стоунз» и было невозможно остаться в стороне от этого движения. Это был настоящий бунт. Мы делали все наперекор тому, чему нас учили родители. Мы создавали абсолютно новые для того времени коктейли и из духа противоречия давали им названия вроде «Оргазма» или «Удобной Отвертки». Наши коктейли должны были шокировать, пробуждать совесть. Мы отвергали джин в пользу водки. Да, из духа противоречия мы решительно уничтожили джин!»

И это говорит тот, кто был восьмым шеф-барменом лондонского «Савоя», причем, самым известным после Гарри Крэдока. Он родился в Риме в семье банковских служащих и в 1950-х годах перебрался в Англию. С 1963 года он работал в баре, которым управляла группа «Савой». В 1984 году Питер был назначен шеф-барменом «American Bar» отеля «Савой» и занимал этот пост до 2003 года.

Он был суров с подчиненными, но те были

ему за это только благодарны. Он же всегда был готов прийти им на помощь.

Как говорит Питер Дорелли, сегодня маловероятно, что гранд-отель рискнет нанять столь характерную личность, какой он был в те времена. Чаще ищут людей, вписывающихся в определенные рамки, более понятных, легко взаимозаменяемых. Раньше все было не так: «Савой» приотил в свое время великих барменов. Потомки чаще всего вспоминают двух из них: Аду Коулмен и, разумеется, Гарри Крэдока.

Дама в мире мужчин

С 1898 года за стойкой новоиспеченного «Американ бара» царствовала дама. Ее звали Ада Коулмен. Она была не просто барменшей, она представляла собой парадокс в ту эпоху, когда для женщин вход в бар был вообще запрещен. Ее любимым коктейлем был «Ханки Панки».

Ханки Панки

Hanky Panky

ИНГРЕДИЕНТЫ

45 мл итальянского вермута Martini Rosso

45 мл джина

два дэш биттера Fernet Branca

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал. Отжать в коктейль кусочек апельсиновой цедры и опустить его в бокал.

Гарри Крэдок со слов Питера Дорелли
Удивительно, но Питер скажет вам, что легендарный Гарри не должен был стать барменом. Это был педант, мелочный до умопомрачения и настолько обращенный внутрь себя, что возникал вопрос: а что он вообще делает за барной стойкой? При этом, роль его была огромна, поскольку его коктейли были грандиозны. Кроме того, он одним из первых начал коллекционировать все существующие рецепты коктейлей, а также фиксировать их точные пропорции, в те времена, когда бармены работали на глазок. Благодаря Гарри Крэдоку, мы сегодня точно знаем, как готовятся коктейли «Близость», «Бобби Бернс» и прочие великие классические рецепты того времени.

Близость

Affinity Cocktail

ИНГРЕДИЕНТЫ

30 мл сухого французского вермута Noilly Prat

30 мл итальянского вермута Martini Rosso

30 мл шотландского виски

2 дэш биттера Angostura

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В стакан для смешивания положить лед и налить все ингредиенты. Перемешать и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал. Сверху положить полоски лимонной цедры.

Бармен: притягательная личность

При этом, по словам Питера, чтобы преуспеть в профессии бармена, жизненно важно быть яркой личностью, что становится все большей редкостью в новом мире миксологов. Разумеется, умение создать исключительный рецепт – незаменимое качество. Но большинство современных миксологов не становятся великими барменами, потому что забывают о человеческой стороне вопроса. Они остаются замкнутыми и гор-

дыми персонажами, ожидающими признания, которое в подобных условиях имеет все шансы запоздать. Укрывшись в своей башне из слоновой кости, они забывают, что в первую очередь являются барменами и что профессия их публична, развернута к окружающим.

Уходящего в бар клиента свои проблемы и свое настроение. Он приходит не просто выпить. То, что вы сможете ему предложить, то, как вы сможете установить с ним отношения, столь же важно, как и подаваемый напиток. Уж не говоря о том, что этот напиток должен быть безупречен во всех отношениях.

Но мастерство в искусстве, позволяющем готовить коктейли с закрытыми глазами, в первую очередь полностью высвобождает вас для клиента. Мастерство не есть самоцель. Оно просто придает вам непринужденность, благодаря которой впоследствии, если вы приложите усилия, желание и изрядную дозу оптимизма, вы будете готовы сделаться настоящим барменом.

Совет сегодняшним барменам:

«Чтобы преуспеть в жизни, не следует дожидаться перевоплощения. Путешествуйте, сколько это возможно. Работайте в стольких барах, в скольких получится. Участвуйте в конкурсах, не упускайте ни малейшей возможности. Позже, когда вы встретите свою вторую половину, обустройтесь и примените все то, чему научились. И не забывайте: главное – это клиент. Не вы».

Эта статья была написана после вечерней лекции Питера Дорелли по подготовке молодых барменов, которую он прочел в рамках своих обязанностей в UKBG (United Kingdom Bartenders Guild) в баре Тони Конильяро 69 Colebrooke Row.









Смешиваем как в лучших
БАРАХ ЛОНДОНА,



... или ...

Коктейльное путешествие
по храмам миксологии





Хотя слово «коктейль» американского происхождения, сам напиток, его душа, если хотите, сущность, вероятно, зародились в Англии в 1700-х годах. Ведь где впервые появились предки коктейлей, смешанные напитки? Скорее всего, еще в незапамятные времена их придумали в английском поместье проникательные женщины, усомнившиеся в том, что один лишь джем заставит мужа-охотника вернуться пораньше домой. Так, смешанные напитки стали частью семейных рецептов, передававшихся из поколения в поколение. Или же они зародились в трюмах кораблей, когда цинга угрожала физическому здоровью моряков, а длительность путешествия – душевному. Ответ на этот вопрос многогранен.

Смешанные напитки появились тогда, когда в них возникла потребность. Они стали нужны в качестве лекарства на войне, средства от болезни (как морской, так и земной), эликсира от несчастий и хандры. Потому что коктейль, приносящий радость и наслаждение, с давних пор лечит все болезни. Множество смешанных напитков родилось на море. Среди них: пунш, древнейший из коктейлей, или «Гимлет», который прописывали судовые врачи, считая, что в нем содержится много витамина С.

Англия, сперва производившая лишь идеи, а затем уголь, осознала раньше других стран, что спирт – это самый верный союзник того, кто хочет сохранить ароматы фруктов и пряностей из дальних стран, медленно настаивая их, как воспоминание о сладости и солнце. Именно так, по-видимому, из золотой середины между необходимостью и традициями, между коммерческими и семейными рецептами, на борту кораблей, нагруженных сокровищами так, что волны подступали к жерлам пушек, зародилась потребность в смешивании напитков, которая привела современный мир к коктейлям. Теперь их не спеша потягивают, сидя на барных табуретах с длинными, как у моделей, ножками.

Итак, англичане изобрели футбол и смешанные напитки. Быть может, они никогда больше не выиграют чемпионат мира, но сохраняют главное: безудержное творческое начало в коктейлях. Вероятно, оно объясняется недостатком строгих кулинарных правил. Их отсутствие может привести к катастрофе на кухне, но позволяет подходить к миксологии с раскованностью, которой лишены, например, французы. Никаких правил, никаких запретов! Более того, англичане сохранили от времен своего морского господства ощущение общего превосходства, благодаря которому они иногда ошибаются, но не сомневаются никогда.

Надо быть англичанином, чтобы решиться смешать бренди с яйцом, получив при этом более чем удивительный результат, который они умудряются пить за почти нормальной светской беседой.

В наше время Англия продолжает трудиться над смесями. Именно из Англии приходят основные тенденции, дарящие миру постоянно меняющиеся коктейли, всегда несущие наслаждение и радость.

... CLARIDGE'S BAR ...

So BRITISH!, стр. 38

... ARTESIAN ...

Экзотика, традиции и 70 бутылок рома, стр. 40

... DORCHESTER ...

Коктейльная променада, стр. 44

... DONOVAN BAR ...

Добро пожаловать художникам!, стр. 48

... HAWKSMOOR ...

Коктейли, тренды и стейки, стр. 52

... CONNAUGHT ...

Шик, уют и биттеры, стр. 54

... BLUE BAR ...

Мадонна и Мартини, стр. 58

... LANESBOROUGH ...

Кожа, классика и Х.О., стр. 62

... SAVOY ...

Гарри, Эрик и компания, стр. 66

... RULES ...

История и миксология, стр. 72







Роскошное убранство и ресторан под управлением уникального и специфичного Гордона Рамзи – отель Claridge, расположенный в сердце района Мейфеа, предоставляет лучшее, что только может предложить Лондон. Что касается бара отеля, то он абсолютно английский. Вплоть до запонок его менеджера – Дениса Броси. Денис работал в самых классных заведениях Лондона, и в своей карте он предлагает элегантные, как классические, так и современные коктейли. Проезжие путешественники встречаются здесь с доброжелательным безразличием с членами королевской семьи. Я уверен, что если вы заявитесь в Claridge's Bar с охотничьим ружьем и породистыми собаками, то Денис, не моргнув глазом, любезно осведомится о том, что вы предпочитаете выпить. К примеру, «Клариджз Регал»? И просто стакан воды с ломтиком лимона?

Клариджз Регал

Claridge's Regal

ИНГРЕДИЕНТЫ

две половинки кружка апельсина

две половинки кружка лимона

шесть листиков мяты

один плод маракуйи

50 мл виски Chivas Regal 12 у.о.

**25 мл итальянского белого вермута
Gancia Bianco**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положить в крупный бокал рокс апельсин, лимон и мяту. Перемешать их друг с другом, слегка надавливая пестиком. Отжать в бокал маракуйю, добавить дробленый лед. Перемешать. Налить виски и вермут. Перемешать. Украсить половинкой маракуйи и мятными листьями.



Если вы еще не побывали в баре «Артезиан» отеля «Лэнгхем», то что-то в вашей жизни сложилось не так. Сам «Лэнгхем» – лондонский гранд-отель, где роскошь перемешалась с Историей с большой буквы. В его стенах побывали коронованные особы разных стран, сюда часто наведывался живший неподалеку Конан Дойль, который здесь же «останавливал» героев своих рассказов о Шерлоке Холмсе. Кроме того, «Лэнгхем» стал резиденцией (неофициальной) расположенной напротив корпорации «Би-Би-Си» и местом встречи сильных мира сего в наиболее трагические моменты Второй мировой войны. Соответственно, «Артезиан» – один из самых знаменитых лондонских баров. За штурвалом этого космического корабля – некий Алекс Кратена. Может быть, Алекс – это наиболее креативный бармен-миксолог своего поколения. Он мог бы стать шеф-поваром, но к счастью для Дюкасса, Рамзи и прочих Нобю с Робюшоном, судьба свела его с миксологией и с «Лэнгхемом».

Карта «Артезиана» – одна из наиболее проработанных во всем Лондоне. Она приглашает в настоящее путешествие, в частности, по исключительной подборке 70 сортов рома со всего Карибского моря и Южной Америки. Здесь коктейли на основе рома – это настоящие шедевры, привлекающие полчища одержимых жаждой, но при этом весьма гламурных любителей коктейлей со всего света. Что касается рома для Мохито, то он настаивается на зеленом чае для большей изысканности аромата. Место за стойкой бара, где колдует Алекс Кратена, напоминает кухню Марко Поло. Здесь есть домашние ликеры и биттеры на основе всех существующих трав, растений и пряностей, которые отражают все многообразие планеты и, разумеется, безграничное воображение бармена.

Послушай мою песню

Oye Mi Canto

ИНГРЕДИЕНТЫ

40 мл текилы

40 мл розового вермута Martini Rosato

дэш мандаринового биттера

дэш перуанского биттера Amargo Chunchu
(можно заменить биттером Angostura)

5 мл мескаля

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Перемешать все ингредиенты в стакане для смешивания, заполненном льдом. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал. Украсить жасмином и лепестками яблочного цветка.

