

МОСКВА ЛОНДОН

Искусство коктейля

Фёдор
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.

Издание предназначено для лиц, достигших совершеннолетнего возраста.

© «Евробукс», 2014.

УДК 663.25
ББК 36.87

ISBN 978-5-904332-09-9

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 -



1. Твисты и перетвисты.
Классика в новом измерении
12



2. Гастрономические коктейли.
Жидкая кухня
72



3. Традиции и амбиции.
Местные традиции и локальные продукты в авторской обработке
106



4. Экзотика.
Путешествуйте, не отходя от стойки
146

- СОДЕРЖАНИЕ -



5. Премиум-класс.

Добро пожаловать в мир совершенства!
180



6. The French Touch.

Шарм, шик и Гренадин
214



7. Освежающие.

Порция легкости и немного алкоголя
240



8. Алхимия.

*Бармены-кудесники, миксологи-
мистики, коктейли-стимулянты*
270

ТВИСТЫ И ПЕРЕТВИСТЫ

Классика в новом измерении





Жизнь — это бесконечное возобновление. Что кардинально меняется с течением времени? Что отличает Аристотеля от Канта? Джерри

Томаса от Алекса Кратены? Ничего или почти ничего.

Философы, композиторы, писатели, бармены всегда искали вдохновение в прошлом, чтобы устремиться в будущее. Они ищут совершенство, которое остается недостижимым, поскольку всегда возможно, а точнее необходимо — да просто нет другого выбора — добиться лучших

результатов.

Твисты — последовательные этапы этих вечных поисков. Миксологи «твистируют» и «перетвистируют» коктейли до бесконечности, обеспечивая нам постоянное путешествие во времени. И они доказывают, что классика никогда не меняется: она эволюционирует.

ТЕРМОЯДЕРНЫЙ ДАЙКИРИ

Thermo-Nuclear Daiquiri

Рецепт из бара Blind Pig, Лондон.

Смесь ромов повышенной крепости - 50 мл

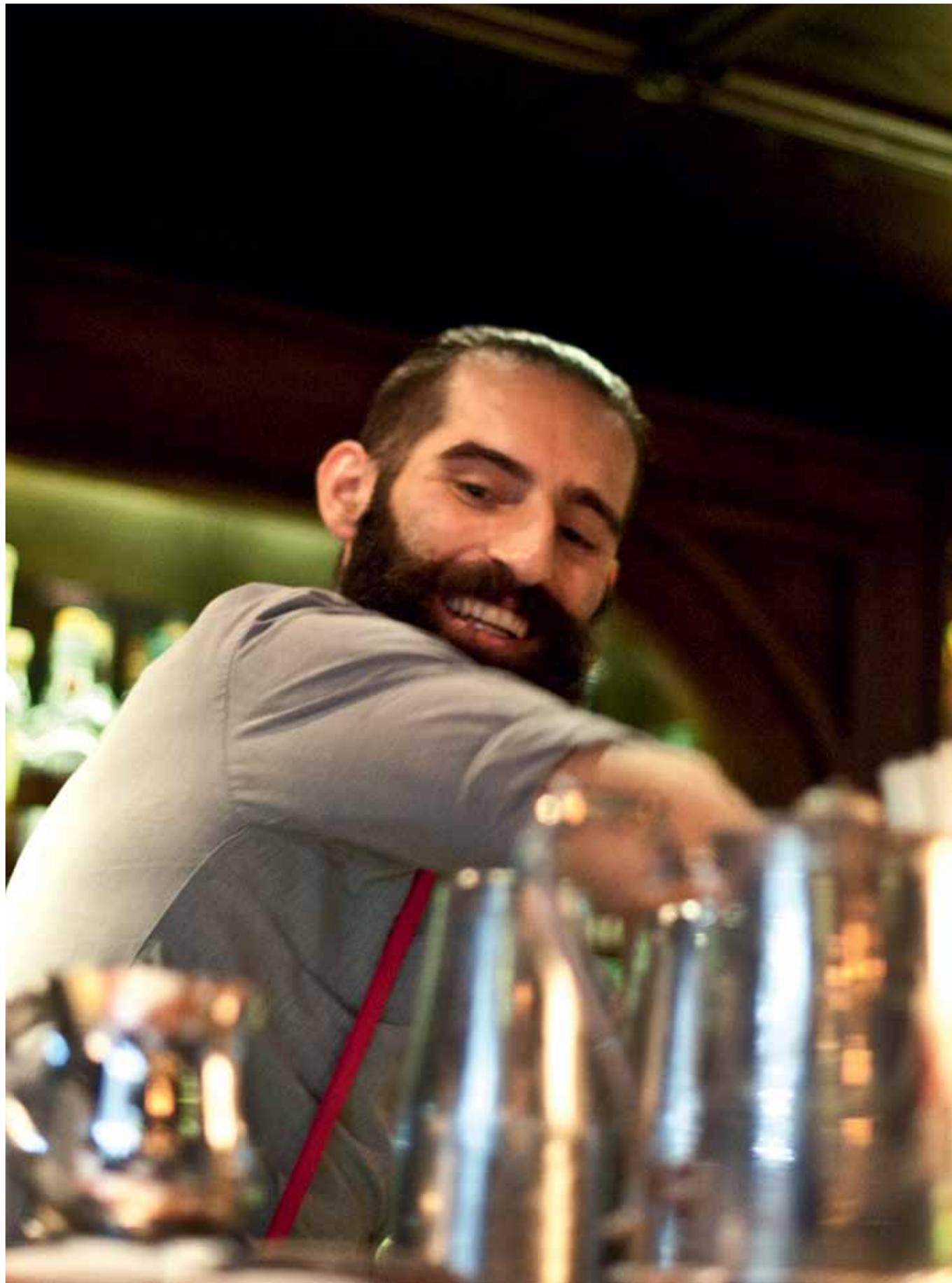
Ликер Фалернум - 25 мл

Абсент - 2 дэш

Свежевыжатый сок лайма - 20 мл

Все ингредиенты взбить в шейкере, заполненном льдом. Отфильтровать в стакан, напоминающий бочку для хранения радиоактивных отходов, завернутый в ленту «biohazard». Положить внутрь светящийся кубик льда. Заполнить стакан доверху дробленым льдом. Украсить ломтиком лайма, ананасовым чипсом и мятой. Сверху посыпать бурым сахаром.







ШОТЛАНДСКИЙ ОЛД-ФЕШЕНД

Scotch Old Fashioned

Непреходящая классика с шотландским акцентом для джентльменов прошлого, настоящего и будущего.

Виски *Chivas Regal 12 у.о.* - 45 мл

Биттер *Ангостура* - 1 дэш

Кусочек бурого сахара

Кусочек апельсина

Вишня и твист из апельсиновой цедры (для украшения)

На дне бокала олд-фешенд пропитать сахар биттером и раздавить его обратной стороной барной ложки. Добавить кубик льда и 15 мл виски. Основательно перемешать. Повторить операцию еще два раза. Протереть бортики бокала кусочком апельсина. Украсить и подать.



ИДЕАЛЬНЫЙ ПЕРСИК

Perfect Peach

Персик придает классическому «Старомодному» фруктовое звучание и переносит его в новое ароматическое измерение. Мята сообщает свежие пряные нотки, а виски *Chivas Regal* – свое ароматическое богатство.

Виски *Chivas Regal 12 у.о.*, настоянный три дня на половинках персика - 45 мл

Биттер *Peuschen's* - 1 дэш

Персиковый биттер - 3 дэш

Кусочек бурого сахара

Веточка мяты (для украшения)

На дне бокала олд-фешенд пропитать сахар биттерами и раздавить его обратной стороной барной ложки. Добавить кубик льда и 15 мл виски. Основательно перемешать. Повторить операцию еще два раза. Украсить веточкой мяты.







ЭЛЬ ПРЕЗИДЕНТЕ

Delicatessen, Москва

Эль ПРЕЗИДЕНТЕ

El Presidente

Рецепт из Delicatessen, Москва.

Темный ром *Bacardi*, настоящий на вяленой груше - 50 мл

Сухой вермут *Martini Extra Dry* - 25 мл

Ликер *Dry Orange* - 10 мл

Сироп Гренадин - 5 мл

Перемешать ингредиенты в смешительном стакане, заполненном льдом. Отфильтровать в охлажденную чашу для шампанского. Украсить цедрой апельсина.

Мой-хито

My-jito

Рецепт Игоря Вахабова, Kisa Bar, Москва

Шалфей - 4-5 листиков

Бasilik - 4 листика

Свежевыжатый сок лайма - 20 мл

Домашний сироп из лимонграсса - 25 мл

Ром *Bacardi Superior* - 50 мл

Содовая вода - 30 мл

На дне бокала хайбол подавить мадлером шалфей и базилик в сиропе из лимонграсса. Добавить дробленый лед, сок лайма и ром.

Перемешать. Добавить содовую.



ЕЛИЗАВЕТА ЕВДОКИМОВА

готовит

KNIGHT CUP

Delicatessen, Москва





DELICATESSEN

МАЖЛИШ
100% hand made
100 руб.



«МАЛЫШКА НА МИЛЛИОН»

Слава Ланкин умеет обучать, наставлять, передавать знания. Лучший пример школы Ланкина — это госпожа Елизавета Евдокимова. Новая русская звезда мировой коктейльной сцены. Редкая пташка. «Малышка на миллион». Lizzy.

Лиззи потребовалось всего три года, чтобы заполучить свой Грааль, победу в международном состязании Bacardi LCC. Три года рядом со Славой.

Разумеется, она обязана успехом лишь себе самой и своему стремлению сопоставить себя с другими. Поскольку только конкурсы позволяют найти место среди своего поколения и двигаться вперед. Победителями не рождаются, ими становятся. Ее коктейль Knight Cup — настоящий успех, на уровне, как минимум, «Малекона» Эрика Лоринца.

Комбинация рома Bacardi, гранатового ликера и чинара, придающая коктейлю в равной степени американский и европейский характер, — гениальная идея, которая имеет как вкусовую, так и историческую обоснованность. Легкая горчинка чинара сообщает коктейлю приятную свежесть. А сочетание рома и граната играет на стороне наследия Bacardi (вспомните знаменитый Bacardi Cocktail и, соответственно, «Дайкири»). Получается, что Knight Cup — это новая классика, которая заслуживает места в меню всех баров.

Lizzy, смешайте мне сразу два, pliz!



РЫЦАРСКИЙ КУБОК

Knight Cup

Коктейль-победитель конкурса Bacardi Legacy Cocktail Competition от Елизаветы Евдокимовой. Delicatessen, Москва.

«Когда я придумывала свой коктейль, для меня было важно подчеркнуть то, насколько компания Bacardi верна традициям и наследию предков. Рыцарь воплощает в себе эти понятия, а также является символом благородства, преданности и чести. «Knight cup» — коктейль для тех, кто уважает эти качества», — говорит Елизавета.

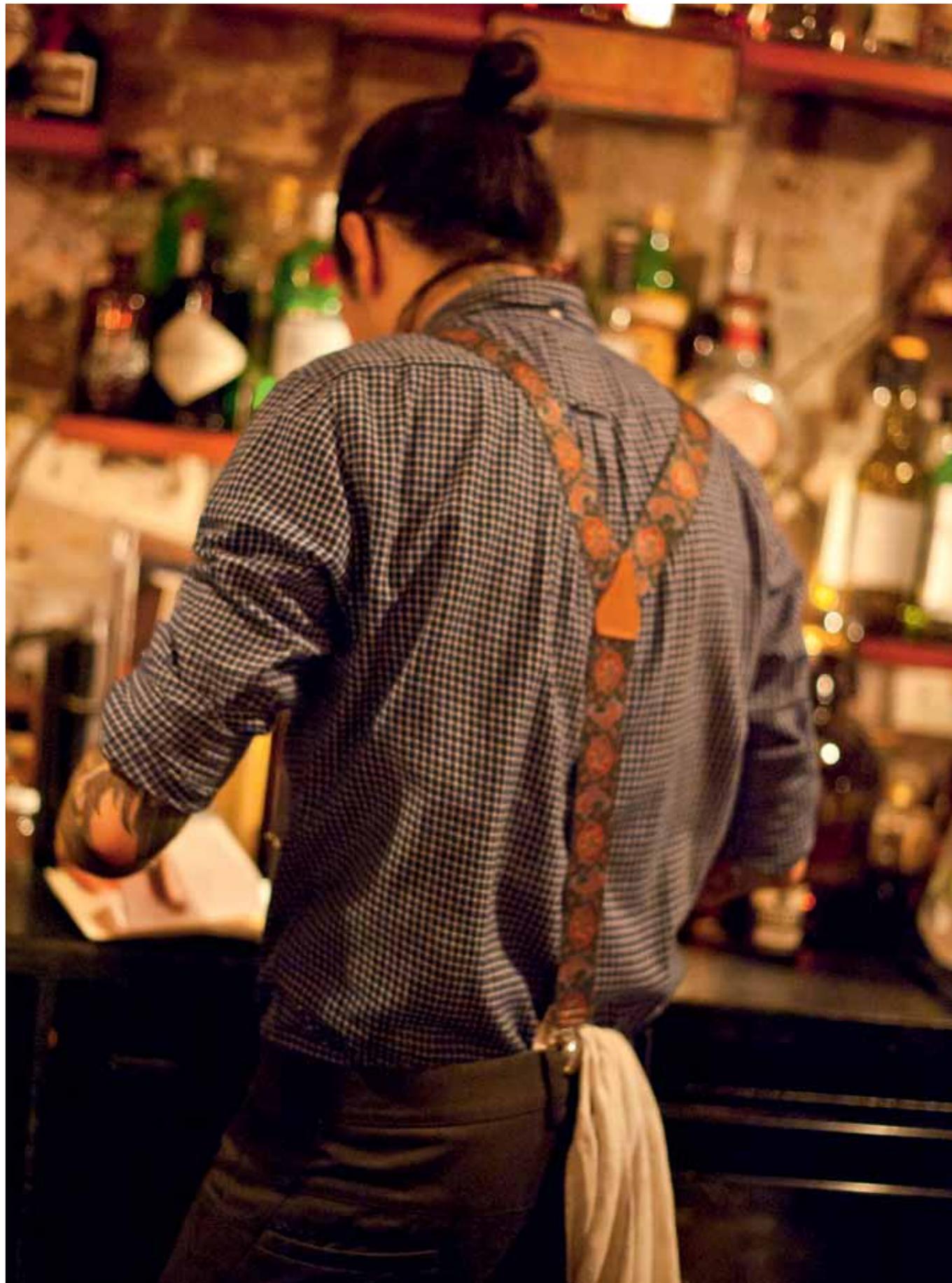
Ром Bacardi Superior - 45 мл

Синар - 20 мл

Гранатовый ликер - 10 мл

Сахарный сироп - 5 мл

Перемешать ингредиенты в смешительном стакане, заполненном льдом. Отфильтровать в бокал олд-фешенд поверх кубиков льда. Украсить твистом из кожуры граната.





ИДЕАЛЬНЫЙ ШТОРМ

Perfect Storm

Рецепт из бара Happiness Forgets, Лондон.

Темный ром - 45 мл

О-де-ви из сливы *Vielle Prune* - 5 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл

Сок из имбиря - 15 мл

Жидкий мед - 15 мл

Имбирный эль

Все ингредиенты, кроме имбирного эля, взбить в шейкере, заполненном льдом. Отфильтровать в бокал хайбол. Положить в бокал брусок льда. Добавить имбирный эль. Украсить долькой лимона.









КЮРВА МЕДРА С
ИМБИРОМ

РОМ ЧЕРВИ МЕДРА,
ЛИМОННИК

ДЖЕК ДЖУЛЕП

Jack Julep

Виски Jack Daniel's - 60 мл
Сахарный сироп - 20 мл
Веточка мяты

На дне бокала рокс подавить мадлером веточку мяты в сахарном сиропе. Наполнить бокал дробленым льдом доверху. Добавить виски. Хорошо перемешать. Украсить листьями мяты.

ДЖЕК САУЭР

Jack Sour

Виски Jack Daniel's - 40 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 30 мл
Сахарный сироп - 15 мл

Взбить ингредиенты в шейкере, заполненном льдом. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал. Украсить ломтиком апельсина.

ПРЯНЫЙ ДЖЕНТЛЬМЕН

Spicy Gentleman

Виски Gentleman Jack - 40 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 15 мл
Сахарный сироп - 10 мл
Бурый сахар - чайная ложка
Имбирь - 2 тонких ломтика

На дне шейкера подавить мадлером имбирь в бумажном сахаре. Добавить лед и остальные ингредиенты. Взбить и отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал. Украсить веером из яблочных слайсов и посыпать молотым шоколадом.

БАРХАТНЫЙ ЭЛВИС

Velvet Elvis

Виски Jack Daniel's - 35 мл
Ликер Chambord - 25 мл
Свежевыжатый лимонный сок - 20 мл
Сахарный сироп - 5 мл
Содовая вода

Все ингредиенты, кроме содовой, взбить в шейкере, заполненном льдом. Отфильтровать в бокал хайбол, наполненный кубиками льда. Добавить содовую. Украсить двумя ягодами ежевики.



Джу Джулеп

Ju Julep

История и идея этого напитка за авторством Александра Кана связаны непосредственно с коктейлем «Мятный Джулеп». Как известно, само слово «джулеп» заимствовано из арабского языка, и оно означает «розовую воду». Вначале оно относилось к сладким напиткам, которые, в частности, использовались при приготовлении лекарств.

Сам «Мятный Джулеп» появился в Америке, по всей видимости, в конце XIX века и в начале своего существования готовился на основе бренди. А точнее, бренди из Коньяка.

Потом бурбон вытеснил бренди, и такой рецепт закрепился по сей день.

Версия джулепа от А. Кана возвращает напиток к его истокам, поскольку он делается именно на основе коньяка с добавлением сиропа из лепестков розы, которые раскрывают свои изящные ароматы на фоне мяты и персикового ликера.

Коньяк Martell VS - 40 мл

Персиковый ликер - 20 мл

Сироп из лепестков роз - 10 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 15 мл

Листья мяты - 10 штук

В бокал джулеп положить дробленый лед и добавить все ингредиенты, включая мяту. Основательно перемешать. Добавить дробленый лед, украсить мятой и лепестком розы.





ДЖУ ДЖУЛЕП
Time Out Bar, Москва

Для бармена водка — это уникальный крепкий напиток, поскольку она не влияет на вкус других ингредиентов коктейля. Она служит распространителем ароматов, извлекает необходимые вкусы, помогая достичь поставленной цели. Поэтому, в сочетании со свежими соками, пряностями и биттерами, она практически не имеет равных.

Что до вкусовых вариантов водок, то они в течение круглого года гарантируют бармену чистый, а главное, постоянный вкус отборных фруктов и ягод. Добавим к таким важным свойствам то, что у таких водок содержание сахара сведено к минимуму. А это жизненно важно для миксолога, потому что он сможет самостоятельно дозировать сладость своего коктейля.

Водка Finlandia обладает чистотой финских ледников, которые пользуются редкой привилегией принадлежать к нетронутой природе. А одна лишь природа в своих лучших проявлениях позволяет достичь новых вершин вкуса и ощущений.



Пряный Мул

Spicy Mule

Водка Finlandia - 40 мл
Ginger Beer - 100 мл
Свежевыжатый сок лайма - 20 мл
Свежий имбирь - один ломтик
Кусочек чили

На дне бокала чайбол размять мадлером имбирь и чили в соке лайма. Наполнить бокал льдом. Добавить водку и Ginger Beer. Перемешать. Украсить свежим огурцом и имбирем.





В последнее время использование коньяка в коктейлях стало явным трендом миксологии. На самом деле, в этом нет ничего удивительного: миксологи черпают вдохновение в прошлом, а в середине XIX века бренди из Коньяка был самой востребованной основой смешанных напитков.

Сегодня твисты на исторические коктейли с коньяком делаются и переделываются на новый лад, каждый раз открывая новые миксологические возможности этого изысканного напитка.

ЗАПРЕТНЫЙ САД

Forbidden Garden

Рецепт из лондонского бара Van-bou's Red Bar.

Коньяк Rémy Martin VSOP - 40 мл

Мандариновый ликер - 15 мл

Свежевыжатый сок лайма - 15 мл

Свежевыжатый апельсиновый сок - 15 мл

Сахарный сироп - 7,5 мл

Ароматический биттер - 1 дэш

Бasilik - 3 листика

Ингредиенты взбить в шейкере, наполненном льдом. Отфильтровать (дабл стрейн) в охлажденный коктейльный бокал. Украсить листиком базилика и твистом из апельсиновой цедры.

ТУЗАК КРУСТА

Touzac Crusta

Коктейль создан в лондонском баре-ресторане Novikov. Тузак — название коммуны, где расположена винокурня Rémy Martin.

Коньяк Rémy Martin VSOP - 35 мл

Свежевыжатый лимонный сок - 10 мл

Ликер Strega - 15 мл

Сливовое саке - 20 мл

Ликер Фалернум - 5 мл

Грейпфрутовый биттер - 3 капли

Мелкий сахарный песок и пол-лимона (для «крусты»)

У небольшого винного бокала сделать сахарную кромку, протерев бортики ломтиком лимона и обмакнув их в сахарный песок. Снять с половинки лимона кожуру одной полоской. Вставить ее в бокал, чтобы она покрывала его верхнюю часть изнутри. Жидкие ингредиенты взбить в шейкере, наполненном льдом. Отфильтровать в бокал.



НЕГРОНИ В 5 ЧАСОВ

5 o'clock Negroni

Рецепт из бара Martinez, Москва.

Джин, настоянный на кедровых шишках - 30 мл

Красный вермут, настоянный на фундуке - 30 мл

Fitit's №1 - 30 мл

Апельсиновый биттер - дэш

Ингредиенты перемешать методом *throw*: переливая смесь несколько раз из одного смешительного стакана в другой, при этом высоко поднимая руку. Перелить в чайную чашку. Украсить твистом из апельсиновой цедры.



КАМОРРА КОББЛЕР

Camorra Cobbler

Рецепт из бара Martinez, Москва.

Красный вермут - 50 мл

Ликер Limoncello - 25 мл

Мед - 2 ложки

Сок половины сицилийского апельсина

Сок половины лайма

Просекко - 50 мл

Все ингредиенты, кроме просекко, взбить в шейкере с дробленым льдом. Перелить в бокал хайбол. Сверху налить просекко. Подавать с трубочками.

НЕГРОНИ В 5 ЧАСОВ

Martinez Bar, Москва

