

ОТ АВТОРА

Благодаря миксологии мы убеждаемся в том, что спиртные напитки обладают бóльшим ароматическим потенциалом, чем любые твердые продукты. Их можно настаивать и смешивать, комбинируя разные ароматы, и вести гастрономические ощущения к новым вершинам. Соответственно, нет ничего удивительного в том, что все больше людей с некоторых пор обращаются к коктейлям и спиртным напиткам. Постепенно они осознают, что имеют дело с жидкой гастрономией, которая ничем не уступает творениям знаменитых шеф-поваров, таких как Ферран Адриа, Гордон Рамзи и других сверхразрекламированных звезд из известнейших ресторанов планеты. Все это привело к тому, что бар, если он хорошо, серьезно, профессионально обустроен, представляет собой наиболее рентабельное подразделение ресторана или гостиницы. А профессия бармена обретает новый статус. Таким образом, можно констатировать, что отныне будущее спиртных напитков и бара принадлежит миксологии.



Ежегодный гид «Bar Style» – это новый спутник бармена и миксолога. С одной стороны, он отражает современное развитие мира напитков, а с другой стороны, не забывает о славном прошлом миксологии, предоставляя в распоряжение всех желающих творения величайших барменов планеты. Он также раскрывает наиболее многообещающие тенденции, короче, собирает воедино традиции и последние достижения миксологии, свежую информацию о спиртных напитках и новейшие методы приготовления коктейлей.

В этом первом номере «Bar Style» лучшие бармены России и других стран соревнуются в силе воображения и творческих способностях, представляя свои рецепты, многие из которых уже завтра сделаются классикой.

Резюмируя в нескольких словах, вот что ждет читателя этой книги:

Тренды

Тренд – это движение передовой коллективной мысли. Он возникает благодаря гениальной идее, которая, как в случае изобретения электрической лампочки, имеют обыкновение приходить в голову одновременно нескольким людям. В результате, все мы являемся основателями или носителями определенных тенденций. В наше время невозможно создать карту бара без учета трендов, поскольку они, подобно кислороду, жизненно важны для успеха. Тренды позволяют угадывать желания клиента и опережать их, то есть побудить его вернуться.

На страницах «Bar Style» отражены основные тенденции потребления спиртных напитков и развития коктейлей, выявленные в результате многочисленных посещений некоторых лучших баров Лондона, Парижа и Москвы.

СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

Когда бармен или миксолог подает напиток или смешивает коктейль, он должен ощущать себя кем-то вроде мастера купажа виски, мэтра погребов коньячного дома или марки шампанского. Он обязан разбираться в алкоголе, знать историю брендов, наследие, которое они несут в себе, чтобы лучше передать посетителям свою любовь к напиткам и предложить способ потребления, соответствующий их происхождению, традиции, вкусу. Со временем углубление знаний о напитках становится чем-то вроде работы со словарем для писателя. Имея в своем распоряжении больше слов, можно точнее описать события. С лучшим знанием напитков миксолог может ярче проявить свое искусство.

КОКТЕЙЛИ

Опубликованные рецепты коктейлей – это плод строго проведенного отбора. Его задача сводилась не к количеству рецептов, а к тому, чтобы каждый из них нашел свое место и назначение. Рецепты происходят из ведущих баров, взяты напрямую у миксологов, с которыми я встречался, или же имеют исторические корни. Они приводятся с максимально возможной точностью.

Эти рецепты дают вам доступ за кулисы таких храмов миксологии, как лондонские «Дорчестер», «Кларидж», «Савой» или «Лаб». Вы сможете воспроизвести коктейли лучших миксологов в своем баре, или они станут основой для создания ваших собственных творений.

Я надеюсь, что эти рецепты будут вехами вашего личного прогресса.

ВДОХНОВЕНИЕ

Часто говорят, что творческие возможности бармена не знают границ. И это верно, при условии, что он сумеет найти для себя источник вдохновения. Ничто не создается без творческого порыва. Я надеюсь, что «Bar Style», созданный для того, чтобы вдохновлять барменов, достигнет своей цели. Я желаю, чтобы участвующие в этом издании миксологи, мастера погребов и бренд-амбассадоры из лучших баров и лучших домов по производству спиртных напитков сумели разбудить ваши творческие силы. И чтобы вы, в свою очередь, сумели передать клиентам собственные прекрасные рецепты и вашу страсть к работе.

Ведь бармен – это одна из прекраснейших профессий в мире. Бар – это арена, ринг, где встречаются величайшие профессионалы, бьющиеся за счастье своих клиентов. Работа бармена богата традициями и культурой. По крайней мере, в достаточной степени, чтобы люди, как вы, как я и как все те, кто представлен на этих страницах, решили посвятить ей значительную часть своей жизни. И никогда не пожалели об этом.

За ваше здоровье!

Федор Евсевский

CERVEZA

Pacífico

OSCURA



Cerveza de los deportistas





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 «Мартини» 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 quassioides*), 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 приреси.

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!

Внаши 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 Крэддок со слов Питера Дорелли
Удивительно, но Питер скажет вам, что легендарный Гарри не должен был стать барменом. Это был педант, мелочный до упоминания 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 Крэддоку, 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.



МИКСОЛОГИЯ ПО-РУССКИ

Использование водки в миксологии не имеет границ, если не считать тех, которые устанавливает сам миксолог. Водка поглощает и распространяет любые ароматы. Поэтому судить об уровне миксолога лучше всего именно по коктейлям на основе водки. По мастерству уравнивания вкусов. Более того, водка является национальным русским напитком. И ведущие миксологи страны, по примеру того, что произошло с джином в Лондоне, стараются создать на ее основе лучшие рецепты. Вот некоторые из них.



Русский Олд Фэшенг

Russian Old Fashioned

Рецепт Дмитрия Соколова, сочетающий типичные русские вкусы и ароматы.

ИНГРЕДИЕНТЫ

60 мл солодового Полугара
15 мл сиропа из облепихи
два дэш клюквенного биттера

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В бокал рокс положить лед и налить все ингредиенты. Перемешать. Украсить цедрой грейпфрута.

Rus Kurant

Простой и быстрый рецепт от Александра Кана. Сочетание ароматов смородины и кваса придают напитку русский характер.

ИНГРЕДИЕНТЫ

60 мл водки **Absolut Kurant**
100 мл кваса
5 мл сахарного сиропа
5 мл сока лайма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В бокал хайбол положить кусочки льда. Налить ингредиенты, перемешать. Украсить веточкой мяты.

«ХОРОШИЙ ПОРТВЕЙН... ТОЛЬКО ТВОЯ СЛИВЯНКА ДА ЗАПЕКАНКА
ДОМАШНЯЯ ЛУЧШЕ. КЛАНЯЙСЯ МАРИИ ИВАНОВНЕ ДА СКАЖИ, ЧТО
ПРИЕДУ ОБЯЗАТЕЛЬНО ЕЕ НАЛИВКИ ПИТЬ...»

А.П. ЧЕХОВ





White Русский

Еще один рецепт из бара City Space. Это вариация коктейля White Russian, в которой вместо кофейного ликера используется выпаренный квас.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 50 мл водки
- 50 мл выпаренного кваса*
- 10 мл сахарного сиропа
- 60 мл сливок (22%)
- 5 мл ванильного сиропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В стакане для смешивания, заполненном льдом, перемешать водку, выпаренный квас и сахарный сироп. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал. В шейкере взбить сливки с ванильным сиропом. С помощью барной ложки положить их на поверхность коктейля.

* Для того чтобы приготовить выпаренный квас, надо налить квас в кастрюлю и держать ее на огне, пока количество жидкости не сократится в четыре раза.

Пушкин-тини

Рецепт Сейрана Геворкяна.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 40 мл водки
- 20 мл сахарного сиропа
- сок четвертинки лимона
- одна ягода клубники
- 1/5 стебля ревеня

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

На дне шейкера растолочь мадлером клубнику и порезанный ремень с соком лимона. Добавить лед, водку и сахарный сироп. Взбить и отфильтровать (дабл стрейн) в охлажденный коктейльный бокал.

Транссибирский экспресс

Этот коктейль из бара City Space назван в честь легендарного поезда, который ездил по длиннейшей железной дороге, связывающей Европу и Азию. Так и коктейль объединяет в себе ароматы азиатского имбиря и распространенной в России облепихи, подчеркнутые пряными нотами розмарина. Подается в традиционном подстаканнике.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 40 мл водки
- 40 мл свежевыжатого апельсинового сока
- 20 мл кипятка
- 3 ч.л. облепихового варенья
- сок 1/8 лимона
- 15 мл сока имбиря

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В бокал хайбол положить облепиховое варенье. Налить водку, сок имбиря и лимона, а также апельсиновый сок и кипяток. Перемешать. Украсить веточкой розмарина и апельсиновым чипсом.

Гранатовый тини

Фирменный коктейль Марата Сагдарова. Марат – продолжатель традиций Сальваторе Калабрезе. В первую очередь, он необычайно гостеприимный человек. Нечто вроде целителя, излечивающего души, измотанные бешеным ритмом города. Коктейли, которые он подает в московском баре «Noog», зачастую вдохновленные классикой и созданные по всем правилам искусства, с равным успехом предназначены и для тела, и для души.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 40 мл водки
- 50 мл свежевыжатого гранатового сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Взбить ингредиенты в шейкере, наполненном льдом. Отфильтровать в охлажденный коктейльный бокал.



Транссибирский экспресс



ВАРИАЦИИ НА ТЕМУ «КРОВАВАЯ МЭРИ»

«Кровавая Мэри» – это уникальный в своем роде коктейль и, соответственно, необходимый в баре. При создании новых вариантов рецепта задача современного миксолога заключается в совершенствовании ингредиентов коктейля – томатного сока, соусов и пряностей. Почти в каждом баре можно встретить собственную версию «Кровавой Мэри». Приводим несколько весьма удачных рецептов, которые доказывают, что «Кровавая Мэри» остается одним из наиболее актуальных коктейлей.



Копчено-красная Мэри *Smoked Bloody Mary*

Перед вами не рецепт коктейля, а скорее рекомендации по его приготовлению, способные вдохновить вас в ваших трудах. Вот как Алекс Кратена из лондонского бара «Артезиан» готовит свою «Копчено-красную Мэри». Для начала он переработал смесь соусов. В этих целях к Табаско и Ворчестерширскому соусу он добавил соевый соус, чтобы получить оригинальную смесь, соответствующую азиатскому духу бара «Артезиан». Кроме того, он приготовил собственный томатный сок, но не из свежих, а из печеных помидоров, содержащих ароматы в более концентрированном виде. Печеные помидоры теряют воду и становятся кислее, что избавляет Алекса от необходимости использовать в рецепте лимонный сок. Наконец, для получения дыма, в поисках восточного вкуса, опять же соответствующего духу его бара, он использует стебель лемонграсса.

Водка наливается в небольшой графинчик, установленный для охлаждения в толченый лед. В графин вдувают дым из пистолета, который под действием холода ложится на поверхность водки.

Томатный сок и смесь соусов взбивают в шейкере со льдом и отфильтровывают в графинчик, который и подают с трубочкой. Коктейль подается с оливками, маринованным лучком, устричными листьями, а также с чудесными «спичками» из сельдерея, кончики которых обмакнули в красную соль.

Приготовленная таким образом «Кровавая Мэри» превосходна на вкус и приближается к самой высокой гастрономии. Возможно, это лучшая версия данного коктейля, которую мне довелось попробовать (а пробовал я их немало!).

