

НАПОЇ, ЯКІ Я ЛЮБЛЮ

Палітра спогодів, що формує мою внутрішню хроніку дитинства, поєднує яскраві запам'ятовані про радість і сміх у щасливі моменти, про тепло й близькість сім'ї, про відчуття початку неймовірної пригоди, а передусім — про смачку, свіжу й просту, але гарно приготовану їжу. І коли я провадив літо в бабусі з дідусем, плуцачи горох або збираючи фрукти з дідусевої ділянки, і коли відпочивав біля моря, де ми з сестрою та ордою інших дітей прочісували сусідські синьки в пошуках курячих вець (медовий аромат сіна досі нагадує мені про ті дні), — усяди мої перші та найяскравіші спогоди обертаються навколо їжі. І навіть нині ледь чутного віяння певного запachu, натяку на знайомий аромат достатньо, щоб перенести мене в кишень.

Мені неймовірно пощастило: їжа мого дитинства була не лише поживна, а й настільки свіжа, словенна смаку, що ще мален, сам того не розуміючи, я вже закладав основи особистого запасу смаків і ароматів — інструменту, що наповнює мій творчий процес і є основою кожного нового напою, який я створюю. Ми з сім'єю часто вечеряли на свіжому повітрі, у саду біля дому мого дитинства, і запачки смаочної їжі, яку готувала мама, разом з ароматами, що наповнювали сільський сад і город (духмяних свіжких трав, стиглих помідорів на гудинці, квітника), зливались і дарували бенкет для чуттів. І моя підсаїдомість реєструвала кожен запах, текстуру та смак, щоб згодом відновити їх у пам'яті.

Коли я почав відвідувати бари, меню коктейлів часто були таліудими з довжелезним списком напоїв змість лажонічного асортименту. У мене можна було побачити цілі сторінки переліків: там були мартіні й колінази з різними фруктовими смаками, кожен лиш на дрібку змінений, аби ще більше розширити список. Відвідувачі не прагнули відкрити щось нове чи спробувати справді незобутиий напій, і чимало барменів просто імітували своїх попередників. Вони дивилися назад, а не вперед.

На щастя, все змінилось, і в наш час споживання алкоголю передбачає якість, досвід та інформацію. Сучасний цінувальний напій більш орієнтований на

досвід і очіковий до таких зустрічей, що запропонують зміну повноти в смаках і тенденціях. Його цікавлять напої, під час споживання яких у значному процесі визначення інгредієнтів виникають моменти провокації. Саме ці моменти «кодровення» і приносять мені найбільшу радість: я подюю новий напій і спостерігаю, як обличчя гостя змінюється від очікування до здивування й збудження — і все це за кілька секунд, коли він чи вона робить перший ковток. Зрештою, п'яти — це ескапізм, перемога фантазії над буденністю.

Я сподівуюся, що в цій книзі ви знайдете напої, які водночас стимулюватимуть ваші чуття й надихатимуть на творчість. Тут є напої дивовижно прості і просто дивовижні (ці останні можуть вимагати трохи більше зусиль з вашого боку), але до них усіх підхід однаковий. Моя мета — крок за кроком провести вас через творчий процес і розповідати, як виникли ідеї цих напоїв. Як каже вам Річ, річ — у нюансах.

Можете точно дотримуватися моїх рецептів, а можете використувати їх, аби надихнутися на власні витвори. У будь-якому разі я сподівуюся, що на цих сторінках ви знайдете щось нове й захопливе і вам сподобаться напої, які до вподоби мені. Лише пам'ятайте: жоден рецепт не є ідеальним.

Експериментуйте з міражами пралорційми. Ваш смак — найбільшій, тож у разі потреби одотуйте напої та рецепти. Неможливо «невдачно»: кожна помилка — це один крок до успіху. А от здатися — це свідоме рішення, тому зважте сумілівність і завжди записуйте свої результати й висновки. Запачкуйте всі ідеї, навіть невдачі. Ніколи не знаєте, коли нагода, запачки чи мить надихне на новий витвір.

І головне — створюйте щось відмінне (в обох значеннях).

PTM

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

Вещо про рецепти

Рецепти в цій книзі варіюються відкрито до складовості до складовості від 1 до 5, що чітко позначено в кожному з них. У багатьох рецептах потрібно знати певні складові елементи, що внаслідок не стільки мінімальних дусів, скільки терміни. Також у кожному рецепті чітко вказано час приготування (крім деяких часів на підготовку будь-якого напою).

Запропонований час базується на максимальному часі настоювання. Якщо ви віддасте перевагу напою із менш вираженим смаком, то можете скоротити час настоювання. Найкраще — куштувати в процесі приготування.

Загалом рецепти в книзі цілком доступні для кожного домашнього бармена, але більшість винагод попереднього планування. Існують різні способи насичення алкоголю смаком (якщо докладно описані на сторінках 22–23), і якщо у вас немає обладнання, варто вважати рекомендований спосіб (наприклад, вакуумної упаковки або обладнання для приготування методом су-віа), можете спробувати інші методи, щоб досягти смакового (або і навіть візуального) результату.

Рецепти з розділу «Бутлівані» (див. с. 125) — найкращі. Для їх приготування потрібно мати доступ до дорогого обладнання для створення власних дисциплін удома та необхідних ліцензій на верховну смерть. Цей розділ короткий, але містить деякі мої найбільш сміливі рецепти, так я думаю подати його, щоб показати певну картину мого творчого процесу.

Там, де було можливо, я не вказував конкретну марку алкоголю, так можна обрати будь-яке спиртное з нейтральним ароматом. Але в деяких випадках, коли відчуваю, що ароматні речовини, які використовують для створення конкретної марки, особливо добре поєднуються з конкретними і поліпшують відповідний продукт, я відзначив це в опису інгредієнтів. Вирішуйте самі, чи хочете ви додати додаткових дусів (і витрат), щоб придати саме цей вид алкоголю, але якщо ви цього не зробите, результат буде трохи іншим.

У різних країнах різні правила по морям щодо перегонки спиртного, навіть якщо ви не плануєте продавати свої дисципліни. Будь ласка, ознайомтеся з місцевими законами, перш ніж братися до виготовлення напоїв.





купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>



купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>