

# ЗМІСТ

## РОЗДІЛ 1

### СІК ЦИТРУСОВИХ 11

ОБЕРИ СВІЙ ФРУКТ	16
ОБЕРИ ПРАВИЛЬНИЙ СОКОВИТИСКАЧ	16
МЕТОДИ ВИЧАВЛЮВАННЯ СОКУ	23
КОРОТКА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ЦИТРУСОВІ	27
Dekalin No.3	28

## РОЗДІЛ 2

### ІНШІ СОКИ 11

ВИДИ СОКІВ	31
ЕКСТРАКЦІЯ СОКУ В ДОМАШНІХ УМОВАХ	34
ЯБЛУЧНИЙ СІК	38
Flannel Shirt	40
АНАНАСОВИЙ СІК	42
Kingston Club	42
ТОМАТНИЙ СІК	43
ГРАНАТОВИЙ СІК	44
ІМБИРНИЙ СІК	46
ФРУКТОВІ ПЮРЕ	46
BeBibi	48

## РОЗДІЛ 3

### ГАЗОВАНА ВОДА І МІКСЕРИ 20

ІСТОРІЯ КАРБОНІЗАЦІЇ	91
Tom Collins	96
ГАЗОВАНА ВОДА	97
ТОНІК	98
Хіничовий сироп	98
Gin and Tonic	102
Вибірне п'яно	105
Dark and Stormy	106
ІГРИСТЕ ВІНО	76
French 75	71

## РОЗДІЛ 4

### ПРОСТІ СИРОПИ 75

ЯК ОБРАТИ ЦУКОР	76
ВИМІРЮВАННЯ ІНГРЕДІЕНТІВ ДЛЯ ЦУКРОВОГО СИРОПУ	78
ЦУКРОВИЙ СИРОП У КОКТЕЙЛЯХ	81
House Old-Fashioned	82
Rum Old-Fashioned	82
Oaxaca Old-Fashioned	83
Maple Old-Fashioned	83

## РОЗДІЛ 5

### СКЛАДНІ СИРОПИ 87

СОЛОДКІ СМАКОВІ СИРОПИ	99
БЕЗ СМАКУ, АЛЕ ЗНАЙОМИЙ: СИРОП ІЗ ГУМІАРАБІКУ	99
Сироп з гуміарабіку	99
СИРОП З АРОМАТНИХ ТРАВ	94
Як бланкувати трави для сиропів	94
Мітний сироп	95
ФРУКТОВІ СИРОПИ	97
Пренадри	98
Jack Rose	100
Мальдивський сироп	102
Clover Club	102
Вибірний сироп	103
Ананасовий сироп	103
Hotel Nacional Special	107
Олео сахарум	108
Пунча Philadelphia Fish House	111
ORGEAT	112
Japanese Cocktail	113
ШРАБИ	114
Полуп'ячако-мітний шерб	114

Купити книгу на сайті [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>

**РОЗДІЛ 6****НАСТОЇ, НАСТОЙКИ  
І БІТЕРИ**

<b>НАСТОЇ</b>	119
Tequila por Mi Amante	122
Світлий настійний кафебрел	127
Темний ром зі спеціями Chinese five-spice powder	128
Ночіно	129
Львовскіо	130
<b>НАСТОЮВАННЯ НА ДЕРЕВИНІ (ВИТРИМКА В БОЦІ)</b>	132
<b>НАСТОЙКИ</b>	133
Настійка кориці	134
Alphabet Leaves	135
<b>БІТЕРИ</b>	136
Домашній апельсиновий бітер	138
Revolver	140

**РОЗДІЛ 7****МОЛОЧНА  
ПРОДУКЦІЯ  
І ЯЙЦЯ**

<b>ВЕРШКИ</b>	146
Коктейль Alexander	146
Irish Coffee	150
<b>ЯЙЦЯ</b>	152
Cynar Flip	153
Clyde Common Eggnog	154
White Lady	161

**РОЗДІЛ 8****ЛІД**

<b>ЯК ЗМІНЮЄТЬСЯ ЛІД</b>	165
<b>ЧОМУ ПРОЗОРИСТЬ ЛЬОДУ ВАЖЛИВА</b>	165

<b>ЗВЕРГАННЯ ЛЬОДУ</b>	166
<b>ПЕРЕВЕЗЕННЯ ЛЬОДУ</b>	166
<b>ЯК ПРАЦЮВАТИ З ЛЬОДОМ</b>	168
<b>ВИДИ ЛЬОДУ</b>	170
Mint Julep	176

**РОЗДІЛ 9****ВИМІРЮВАННЯ**

<b>ЧОМУ МИ НАМІРЮЄМОТ</b>	185
<b>СУЧАСНІ ОДИНИЦІ ВИМІРЮВАННЯ</b>	186
<b>ІНВЕНТАР ДЛЯ ВИМІРЮВАННЯ</b>	188
<b>ШВИДКІСТЬ І СВОБОДА</b>	191
Verret	196

**РОЗДІЛ 10****СТІРИНГ І ШЕЙКІНГ**

<b>ОХОЛОДЖЕННЯ ТА ОБВОДНЕННЯ</b>	201
<b>СТІРИНГ</b>	201
Marlino	210
<b>ШЕЙКІНГ</b>	211
Sidecar	220

**РОЗДІЛ 11****ІНШІ МЕТОДИ  
ЗМІШУВАННЯ**

<b>БІЛДИНГ</b>	226
<b>РОЛІНГ</b>	226
<b>СВІЗЛІНГ</b>	228
Queen's Park Swizzle	228
<b>БЛЕНДИНГ</b>	227
Rita Colada	229
<b>МАДЛІНГ</b>	230
Mojito	231
Carpintha	237
<b>«ПРИГОТУВАННЯ» АБСЕНТУ</b>	238

<b>ПІДПАЛЕНІ НАПОЇ</b>	239
Blue Glazer	240
<b>ПІДСМАЖУВАННЯ ВОГНЕМ</b>	241
Cafe Grétois	242
<b>КАРАМЕЛІЗАЦІЯ ВОГНЕМ</b>	243
Spanish Coffee	245

**РОЗДІЛ 12****ГАРНІШИНГ**

<b>ГАРНІШІ В НАПОЇ</b>	250
Візантійський бренд від Данієло Шульмейєра	252
Коктейльована сибубіт від Тодда Трашера	254
<b>ВІЗУАЛЬНІ ГАРНІШІ</b>	255
<b>ПРАКТИЧНІ ГАРНІШІ</b>	266
<b>ГАРНІШІ НА ОБОДКУ</b>	268
Margarita	272
<b>АРОМАТИЧНІ ГАРНІШІ</b>	274
Sazerac	276

**ПОКАЖЧИК**

282

Купити книгу на сайті [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>

## ЧОМУ Я ГОТУЮ КОКТЕЙЛІ ТА ЧОМУ НАПИСАВ ЦЮ КНИЖКУ

Я ніколи не забуду, як уперше став за барною стійку. Це було в четвер уночі 15 квітня 1996 року. Мені якось дивом удалось переконати менеджера взяти мене на цю роботу, хоча я зовсім не мав досвіду. До того ж під час співбесіди я поводився як не одеситеро-самовпевненіше й нахабніше, ніж насправді був — або ж у сто разів самовпевненіше та нахабніше, ніж варто було бути, з огляду на мої невеличкі соціальні навички й мої здібності.

Бор активно працював із часу скасування сухого закону. Стіни у ньому просочилися ароматом диму; усюди стояли дивани компанії *Naugabude*, оббиті штучною шкірою. У барі панували неабияк метушня та безлад. Розташований він був у районі зі сумнівною репутацією, на протязі району університету, де жив я. Я дуже нервувався, тож мої руки тремтіли, коли доводилося записувати замовлення. Ми пропонували лише один напій — три сорти пива на розлив. Першого того вечора, як і завжди попереднього того першого літа, як і провів у барі, щонайменше десять людей сказали мені, що я — найгірший бармен, з яким вони мали справу.

Щиро кажучи, мене це не дуже засмутило. Я записався в Університеті Орегону, включаючи архітектуру інтер'єру, а вночі працював барменом, аби підзаробити (а також знайомитися з дівчатами й розважатися). Я не знав, що ця робота припаде мені до душі і що згодом мною зацікавляться

люди, які спершу вважали мене найгіршим у світі барменом.

Я планував працювати там лише впродовж літа, проте коли настала осінь, власники попросили мене залишитися. І я погодився. Упродовж чотирьох років навчання в університеті я працював у *Tiju Tavern* у Юджині, Орегон. За час, що його я провів за барною стійкою, щовечора залитваючи ті самі три види пива, я довів до любові бари й барменство.

Улітку після закінчення університету я почав працювати архітектором на неповний робочий день. Щоб мати змогу оплатувати рахунок, чергував по кілька годин у барі. Все начебто складалося добре, і я був щасливий, що нарешті працюю в своєрідній сфері. Проте за кілька років зрозумів, що не готувати день у день просиджувати за столом.

Я також усвідомив децю набагато важливіше: бари, барменство та коктейлі — моє хобі. Щовечора, повернувшись додому, я читав про класичні коктейлі. На роботі я присвячував час онлайн-аукціям, де продавали давні книжки про коктейлі, рідкісний барний інвентар і ще рідкісніші алкогольні напої. Я організовував коктейльні вечірки, на яких розважав друзів розповідями про *Daquiri*, *Suicar* і *Mamhattan*, пояснюючи ці навіи.

Врешті я зрозумів, що мені цікаво проводити час за барною стійкою, відтак покінчив роботу архітектора. Друзі та сім'я журнилися моїм вибором. А я долучився до ресторанного світу, безупинно наближаючись до високої кухні та щодня глибше пізнаючи мистецтво барменства.

Власний блог я почав вести дещобільшого для того, абиби гості мали доступ до рецептів

Купити книгу на сайті [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>

моїх коктейлів. І так я долучився до світової спільноти людей, що цікавляться коктейлями. Інші люди почали звертатися до мене за інформацією, а згодом навіть назвали мене експертом.

Ізгоді мені складно повірити, що все склалося саме так. Коли я не працюю в барі, то займаюся менеджментом, подорожую та виступаю з доповідями на семінарах і конференціях, навчаючи нове покоління барменів. І тепер хіба раз на місяць хтось часом каже, що я найгірший бармен, з яким він мав справу.

Купити книгу на сайті [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>

## ТРИ ОБОВ'ЯЗКОВІ ЕЛЕМЕНТИ СМАЧНОГО КОКТЕЙЛЮ

Навчачи барменів, я завжди починаю з основного правила: щоб приготувати смачний коктейль, необхідні три рівновісних елементи. Якщо не проявити до них належної уваги — коктейль не розкритється.

Перший елемент — **РЕЦЕПТ**, який ти обрав. Наприклад, ти хочеш зробити *Whisky Sour*. Шукаючи рецепт, ти ретельно зрозумієш, що означає чи не тисяча варіантів його приготування. (Якщо не віриш — погугли!) У якійсь старій книжці буде вказано, що треба взяти 30 мл віскі та 60 мл саурміксу<sup>1</sup>. А от на сторінках якогось блогу буде вказано, що слід взяти 60 мл віскі, свіжий лимонний сік і яєчний білок. Коктейль за одним рецептом може вийти засолоджим, а за іншим — недостатньо солодким. Без сумніву, правильний вибір рецепта — третина успіху.

Другий важливий елемент — **ІНГРЕДІЄНТИ**, які ми обрали. Ось, наприклад, *Whisky Sour*. Для приготування напою деякі види віскі кращі за інші. Схожемо, мірний бурбон краще смакуватиме та буде більш виразним поміж інших інгредієнтів, ніж слабке ірландське віскі. А що краще використовувати: свіжий чи заморожений лимонний сік? Пастеризований яєчний білок в упакованні чи свіжі, отримані з місцевих ферм? Кожен

рішення важливе, як і важливий рецепт, який ти ретельно шукаєш та вдосконалюєш.

Третій елемент, яким часто нестучуть і професійні бармени, і люди, що готують коктейлі вдома, — **ТЕХНІКА ПРИГОТУВАННЯ**, про яку здебільшого я розповідаю у цій книжці. Важливе все — від правильного вичапливання лимонного соку, відокремлення яєчних білків і намірвання інгредієнтів до того, як ми шейкуємо, проціджуємо та подаємо напій в ідеально охолодженій склянці. Ці дії такі самі важливі, як і рецепт та підбір інгредієнтів.

У світі є багато збірок рецептів. Безліч книжок, в яких розповідається про інгредієнти коктейлів, стоїть на полицях книгарень. Але ця книжка має потенціал перевершити решту. Сподіваюся, вона зацікавить багатьох та спровокує дискусії про техніку приготування коктейлів.

<sup>1</sup> Sour mix — суміш свіжого лимонного соку, цукрового сиропу та печеного білка — тує і дол! — примітки перекладачки

Купити книгу на сайті [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>

## СТРУКТУРА КНИЖКИ ПОДІБНА НА СТРУКТУРУ МОЇХ КОКТЕЙЛІВ

Ця книжка поділена на частини дещо незвично. У ній немає розділу про горілку, як і про алкоголь загалом. Натомість ми розповідаємо про процес приготування коктейлів так, немовби готуємо коктейль за барною стійкою. Перша третина книжки — це розповідь про підготовчі процеси: як чавити соки, виготовляти сиропи та бітери\*, як робити лід. Далі ми розповімо, як об'єднувати інгредієнти, зокрема, як їх правильно намірювати і замішувати. А вкінці розкажемо, як подавати готовий напій.

Я додав чимало своїх улюблених рецептів, які збирав роками, а також рецептів від моїх друзів. Крім того, тут ти знайдеш кілька найкращих (із відомих мені) варіантів класичних коктейлів, на прикладі яких я пояснюю найважливіші моменти у техніці приготування.

---

\* Bitter — гірка настоялка.

Купити книгу на сайті [kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>