

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1

СІК ЦИТРУСОВИХ 11

ОБЕРИ СВІЙ ФРУКТ	16
ОБЕРИ ПРАВИЛЬНИЙ СОКОВИТИСКАЧ	16
МЕТОДИ ВИЧАВЛЮВАННЯ СОКУ	23
КОРОТКА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ЦИТРУСОВІ	27
Dokrain 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	96
ФРУКТОВІ СИРОПИ	97
Пренадри	98
Jack Rose	100
Малиновий 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'яне-мітний шерб	114

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

РОЗДІЛ 6**НАСТОЇ, НАСТОЙКИ
І БІТЕРИ**

НАСТОЇ	119
Tequila por Mi Amante	122
Світлий настійний кафебрел	127
Темний ром зі спеціями Chinese five-spice powder	128
Ночко	129
Льомскето	130
НАСТОЮВАННЯ НА ДЕРЕВИНІ (ВИТРИМКА В БОЦІ)	132
НАСТОЙКИ	133
Настойка кориці	134
Alizatti Leaves	135
БІТЕРИ	136
Домашній апельсиновий бітер	138
Revolver	140

РОЗДІЛ 7**МОЛОЧНА
ПРОДУКЦІЯ
І ЯЙЦЯ**

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

РОЗДІЛ 8**ЛІД**

ЯК ЗМІНЮЄТЬСЯ ЛІД	165
ЧОМУ ПРОЗОРИСТЬ ЛЬОДУ ВАЖЛИВА	165

ЗВЕРГАННЯ ЛЬОДУ	166
ПЕРЕВЕЗЕННЯ ЛЬОДУ	166
ЯК ПРАЦЮВАТИ З ЛЬОДОМ	168
ВИДИ ЛЬОДУ	170
Mint Julep	176

РОЗДІЛ 9**ВИМІРЮВАННЯ**

ЧОМУ МИ НАМІРЮЄМОТ СУЧАСНІ ОДИНИЦІ ВИМІРЮВАННЯ	183
ІНВЕНТАР ДЛЯ ВИМІРЮВАННЯ	188
ШВИДКІСТЬ І СВОБОДА	191
Verret	195

РОЗДІЛ 10**СТІРИНГ І ШЕЙКІНГ**

ОХОЛОДЖЕННЯ ТА ОБВОДНЕННЯ	199
СТІРИНГ	201
Marlino	210
ШЕЙКІНГ	211
Sidecar	220

РОЗДІЛ 11**ІНШІ МЕТОДИ
ЗМІШУВАННЯ**

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

ПІДПАЛЕНІ НАПОЇ	239
Blue Glazer	240
ПІДСМАЖУВАННЯ ВОГНЕМ	241
Cafe Grilot	242
КАРАМЕЛІЗАЦІЯ ВОГНЕМ	243
Spanish Coffee	245

РОЗДІЛ 12**ГАРНІШИНГ**

ГАРНІШИ В НАПОЇ	250
Візантійський бренд від Данієло Шульмейєра	252
Коктейрорана сибубі від Тодр Трашєра	254
ВІЗУАЛЬНІ ГАРНІШИ	255
ПРАКТИЧНІ ГАРНІШИ	266
ГАРНІШИ НА ОБОДКУ	268
Margarita	272
АРОМАТИЧНІ ГАРНІШИ	274
Sazerac	276

ПОКАЖЧИК

282

Купити книгу на сайті 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 удалося 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 нервувалася, 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 Університет Орегону, вочереді 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 *Tiki 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 >>>

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 >>>

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 зрозуміла, що означає чи не тисяча варіантів його приготування. (Якщо не віриш — пошукай!) У якійсь старій книжці буде вказано, що треба взяти 30 мл віскі та 60 мл саурміксу^{*}. 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 слабіше ірландське віскі. А що краще використовувати: свіжий чи заморожений лимонний сік? Пастеризований яєчний білок в упакованні чи свіжий, отриманий з місцевих ферм? Кожен

рішення важливе, як і важливий рецепт, який ти ретельно шукав та вдосконалював.

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 вичавлювання 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.

* Sour mix — суміш свіжого лимонного соку, цукрового сиропу та печеного білка — тує і далі — примітки перекладачки

Купити книгу на сайті 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 поясню найважливіші моменти у техніці приготування.

* Bitter — гірка настоялка.

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