

Липецька Є.Й.



Видавництво ВПУ-34 , 2010 р

## Історія Коктейля

Коли і як з'явився перший коктейль, ніхто точно не знає, хоча існують як мінімум три легенди із цього приводу, одна з яких може виявитися правдою.

Перша легенда, найромантичніша, відноситься до 1770 року. У той далекий час у господаря бару недалеко від Нью-Йорка пропав улюблений півень. І оголосив він, що той, хто знайде пропажу, одружується на його красуні дочці. Через деякий час один армійський офіцер приніс господареві бару його півня, який за час відсутності втратив свій хвіст. Господареві нічого не залишалося робити, як оголосити всім відвідувачам бару про майбутнє весілля. Його дочка, що працювала в закладі отця, від хвилювання почала змішувати різні напої, які тут же почали називати «коктейль» (cock tail) - півнячий хвіст.

Друга легенда говорить про те, що в XV столітті у Франції в провінції Шаранте вже змішували вина і спиртні напої, називаючи таку суміш *coquetelk* (кокьтель). Від цього згодом і відбувся сам коктейль.

І нарешті, третя легенда, на мій погляд найреальніша, розповідає, що перший коктейль виник в Англії. А само слово «коктейль» запозичене з лексики любителів скачок, що називали не чистопорідних коней, тобто тих, у яких була змішана кров, кличкою «кок тейл» через те, що їх хвости стирчали, як у півнів.

Перші рецептури коктейлів, що збереглися до наших днів, відносяться до XIX століття. Це були коктейлі на основі джина, що мав у той час сильний солодкуватий смак, який переважно було заховати в суміші з іншими напоями.

Свій справжній розвиток коктейлі придбали в 20-30-х роках нашого сторіччя. У той час виникли ті класичні коктейлі, які ми із задоволенням п'ємо сьогодні. У Парижі в 1921 році з'явилася Bloody Mary (Бладі Мері), а в 1924 - Side Car (Сайд кари). За ними в різних країнах почали виникати все нові і нові змішані напої, які ми знаємо під іменами Gin Fizz (Джин-фіз), Americano (Американо), John Collins (Джон Коллінз), Manhattan (Манхеттен) та інші. .созданію багатьох коктейлів сприяв «сухий закон» в Сполучених Штатах (1919-1933), під час якого люди намагалися заховати смак алкоголю, змішавши декілька різних напоїв. Тоді ж американці їздили на Кубу, де можна було без побоювання пити спиртне, і там ними були придумані такі популярні сьогодні коктейлі, як Daiquiri (Дайкірі) або Cuba Libre (Куба лібре).

## Мистецтво Приготування Коктейлів.

### *Основні правила*

Найважливіше, щоб коктейль *був* смачним. Для цього слід дуже уважно відноситися до всіх деталей: компонентам, що входять в його склад, їх пропорціям, способу приготування коктейля і так далі

### *Інгредієнти.*

Коктейль повинен містити не більше 5 інгредієнтів, причому в рахунок йдуть всі додаткові, використовувані в дуже маленьких кількостях, такі як соки, спеції, біттери і так далі

Часто коктейлі, що містять багато складових, стають настільки схожими один на одного, що вже неможливо зрозуміти, з чого вони приготовані. Тому все важче і важче створювати нові коктейлі, і клієнти барів всього світу повертаються до витоків, до класики. Необхідно завжди використовувати якісні продукти для приготування коктейлів, фрукти для виготовлення соків повинні відбиратися з особливою ретельністю.

Будь-який бармен повинен завжди тримати в пам'яті смаки всіх напоїв і їх сумісність або несумісність один з одним. Тільки в цьому випадку, приклавши трохи таланту, бармен матиме реальні шанси на успіх в приготуванні коктейлів.

### *Лід.*

Льоду слід приділити особливу увагу: не використовувати один і той же лід для декількох коктейлів, не використовувати вчорашній лід, що ввібрав в себе дим сигарет і неприємні запахи.

Для приготування льоду у жодному випадку не беріть воду з-під крана, Ви можете це робити тільки в тому випадку, якщо у Вас є фільтр. Рекомендується використовувати ключову або слабомінеральну воду, тут важливо, щоб вона *була* абсолютно прозорою і не мала присмаку. Майте на увазі, що ярі поклонники деяких вічних коктейлів, таких, наприклад, як Dry Martini (Драй Мартіні) і Gin Tonic (Джин-тонік), використовують при приготування льоду для своїх улюблених коктейлів воду, що тільки дистилює.

Для виготовлення товченого льоду (якщо у Вас немає спеціальної машинки - блендера або крашера) можна поступити таким чином: загорнути лід в серветку і розтовкти його за допомогою звичайної пляшки. Цей спосіб простий і ефективний, і він дає сухий лід, але треба використовувати дуже холодний лід і бити його сильно і достатньо довго.

На мій погляд, блендер (куди треба додавати воду для роздрібнення льоду, а потім її зливати) в результаті дає мокрий лід, не дуже відповідний для приготування коктейлів.

Зазвичай коктейлі з льодом подаються в келихах типу tumbler, old fashioned або highball. А коктейлі, що готуються в шейкері і подаються без льоду, наливають в келих з «ніжкою».

### ***Цукровий сироп.***

Він служить основним інгредієнтом для дуже багатьох коктейлів. Ви можете приготувати його самі, додавши 1 літр киплячої води в кілограм цукру і розмішавши отриману суміш до його повного розчинення. Не забудьте, що в одному літрі води можна розчинити 1 кілограм 800 грамів цукру. Потім готовий цукровий сироп слід зберігати в холодильнику до того моменту, коли він Вам знадобиться.

Для багатьох коктейлів Вам буде потрібно цукровий сироп з фруктовим соком (лимона або лайма). Сік можна додати безпосередньо в сироп, який був приготований заздалегідь.

### **Способи приготування коктейлів**

Залежно від того, наскільки легко перемішуються між собою різні інгредієнти, що входять до складу коктейля, його можна готувати декількома способами:

#### ***Прямо у келиху.***

Зазвичай таким чином готують всі основні Long Drinks, що не містять дуже важких сиропів, сливоч і що складаються з невеликої кількості інгредієнтів (не більше трьох). Як приклад можна привести такі з них, як Screwdriver (Ськрудрайвер), Gin Tonic (Джин-тонік), Harvey Wallbanger (Харвей волбен-гер) або Horse's Neck (Хорсез нек). Найчастіше -это напої, які подаються з льодом.

**Приготування.** Покласти декілька шматочків льоду у відповідний келих, налити інгредієнти в порядку, вказаному в рецепті; перемішати їх і, якщо це необхідно по рецепту, додати газований напій. Розмішувати газовані напої слід, зрозуміло, якомога менше. Потім коктейль треба прикрасити і подати.

### ***У келиху для змішування.***

Келих для змішування використовують для приготування складніших коктейлів, які містять більше інгредієнтів, але не вимагають збовтування, а також для змішаних напоїв, які подають без льоду, але охолодженими. Ще його застосовують для економії часу у тому випадку, коли одночасно поступає декілька замовлень на один і той же коктейль.

**Приготування.** Келих для змішування (для цього чудово підійде нижня частина шейкера) треба на третину заповнити льодом. Обов'язково злити воду, що утворилася, залишати її у край небажано. Налити в цей келих інгредієнти в порядку, передбаченому в рецепті, перемішати ложкою для змішування, потім перелити отриману суміш, відфільтрувавши від льоду, в келихи. Прикрасити і подати. Якщо коктейль повинен подаватися з льодом, то для цього треба використовувати новий лід, заздалегідь поклавши його в келих клієнта, а не лід з келиху для змішування.

### ***У шейкері.***

Такі інгредієнти, що входять в багато коктейлів, як фруктовий сік, сливки, сиропи, яйця, потребують збовтування. Для цього використовують шейкер, що дозволяє одночасно добре перемішати перераховані продукти з алкогольними напоями і охолодити створюваний коктейль.

**Приготування.** Нижня частина шейкера наполовину заповнюється шматочками льоду. Вода, що утворилася в порожнинах крижинок, ретельно зціджує. Інгредієнти наливаються в шейкер, і його щільно закривають. Шейкер «б'ють» близько 10 секунд або довше, якщо в коктейлі присутні цукор, сливки або яйця. Потім вміст шейкера, фільтруючи від льоду, наливають в келих. Коктейль прикрашають і подають.

Щоб уникнути різних помилок, які часом можуть обійтися бару досить дорого, не рекомендується починати змішування з

алкогольних напоїв. Першим слід помістити в шейкер фруктовий сік, після цього алкогольний напій і в останню чергу додаткові компоненти. Це одне з найважливіших правил, використовуване всіма професіоналами.

### ***У міксері (блендері).***

Використання міксера дозволяє отримувати коктейлі густішої консистенції, що включають сливки, свіжі фрукти, лід і так далі або ж, навпаки, дуже повітря і піняві.

***Приготування.*** Покласти в міксер ненаскількидо шматків льоду, додати нарізані фрукти і інші інгредієнти, збивати близько 30 секунд. Коктейль налити в келих, прикрасити і подати.

### **Прикраса коктейлів і спеції**

Найчастіше в пани використовуються наступні фрукти і овочі: лимон, лайм, апельсин, ананас, лук, оливки, різні тропічні фрукти.

#### ***Прикраса коктейлів за допомогою овочів і фруктів***

Для прикраси приготованого коктейля можуть бути використані наступні продукти:

- «п'яна» вишня (вишня, вимочена в міцному спиртному напої);

- вишня в сиропі;

- чверть, половина або цілий кружок лимона;

- вузька довга смужка з шкірки лимона, згорнута в спіраль (таку прикрасу називають «твіст», і воно служить не тільки для краси, але ще і сильно ароматизує коктейль);

- чверть, половина або цілий кружок лайма;

- чверть, половина або цілий кружок апельсина;

- твіст з шкірки апельсина;

- скибочка грейпфрута;

- скибочка свіжого ананаса;

- зелені оливки (наприклад, для Dry Martini);

- пом'ята (наприклад, для Mojito);

- маленькі мариновані цибулини;

- гілочка селери (наприклад, для Bloody Mary).

Необхідно пам'ятати, що прикраса, яка заважає пити коктейль, - це невдала прикраса. Не варто дуже захоплюватися попередньою нарізкою фруктів з метою полегшити роботу згодом,

оскільки при цьому дуже великий ризик того, що вони втратять свіжість. Наприклад, якщо Ви хочете зробити прикраси з яблук (трояндочки, пір'я і так далі), то це слід робити одночасно з приготуванням коктейля, інакше яблучні фігурки просто почорніють. При прикрасі коктейлів краще уникати використання паперових парасольок, ліхтариків, прапорців і так далі

### ***Охолодження келиху і створення кромки***

При приготуванні деяких коктейлів, особливо Short Drinks, що подаються без льоду, бажано охолодити келих. Для цього тримаєте частину Ваших келихів в холодильнику або в морозильнику. Можете поступити також таким чином: покладете декілька шматків льоду в келих і пообертайте його навколо власної осі, приводячи в рух лід. Потім цей лід викинете.

Для прикраси деяких коктейлів потрібне створення солоної або солодкої кромки (облямівки) по краю келиху. Для цього протріть край келиху скибочкою лимона або апельсина і поставте цей келих «вниз головою» в сіль або в цукрову пудру. Також можна отримати різноколірну кромку, занурюючи край келиху в блюдце з лікером, а потім в сіль або цукрову пудру. Блакитний Curacao дає блакитний колір кромки, м'ятний лікер - зелений і так далі

### ***Використовувані спеції***

При створенні коктейлів використовуються наступні спеції: сіль, перець, соус Табасько, соус Вустершир (Worcestershire), квітка апельсинового дерева, мускатний горіх, пряна гвоздика, кориця.

А також в рецепти багатьох коктейлів входять: яйця, сливки, молоко, порошок какао, чорний шоколад.

### ***Додаткові прийоми і професійні тонкощі.***

- Абсолютно очевидно, що розмішувати газовані напої потрібно якомога менше, додаючи їх в коктейль в останню чергу. Ніколи не слід наливати їх в келих для змішування або в міксер.

- Якщо необхідно приготувати пінявий коктейль в шейкері, а в його склад входить цукровий сироп, то в цьому випадку дуже зручно використовувати цукрову пудру.

- При перемішуванні інгредієнтів в келиху для змішування ложка для змішування використовується зворотною стороною, це

дозволить краще перемішати продукти, не ризикуючи розлити їх, витіснивши з келиху.

- Для приготування коктейлів обов'язково використовується дозатор. Тільки з його допомогою можна дотримати постійність якості коктейля, уникаючи міряти кількість «на око». Коли дозатор не використовується, він повинен постійно знаходитися в переверненому положенні в судині, наповненій водою. Воду потрібно міняти так часто, як це дозволяє час, для того, щоб не поміняти смак у різних коктейлів.

- Для отримання якісного коктейля треба обов'язково фільтрувати воду від шматочків льоду. Це один з основних критеріїв оцінки техніки приготування коктейлів, використовуваних на конкурсах барменів.

- Якщо Ви хочете вижати більше соку з таких фруктів, як лимон або апельсин, покладете їх на декілька секунд в гарячу воду.

- Слід готувати коктейлі швидко, щоб лід не встиг розтанути.

- Мити посуд і устаткування треба відразу ж після використання, тому що висохлі залишки продуктів дуже важко відчистити.

- Лимонний сік не тільки полегшує смак цукру в дуже солодкому коктейлі або приносить в коктейль свій характерний смак, він ще сприяє кращому змішуванню інгредієнтів між собою.

### Система заходів

Залежно від розміру виділяють наступні типи коктейлів:

**1. Long Drinks** (Лонг дрінкс) - довгі напої

Містять від 16 до 30 сантілітров (їх фортеця від 7 до 17%).

**2. Short Drinks** (Шортів дрінкс) - короткі напої Містять від 6 до 16 сантілітров (їх фортеця 17-45%).

**3. Shot Drinks** (Шот дрінкс) - стріляючі напої, або нап'ючки-«глотки» Містять від 4 до 6 сантілітров (фортеця може бути різною), п'ються залпом.

**4. Hot Drinks** (Хот дрінкс) - гарячі напої

Можуть мати різний об'єм (від 6 сантілітров і більш) і різну фортецю (від 12 до 35%).

Деякі міжнародні міри об'єму, прийняті в барах:

1 dash (деш) - 3-5 крапель;

1 barspoon (барспун) - декілька деш;



cl - сантілітр;

1,5 Fl oz (рідка унція) = 4,2 сантілітра;

2 Fl oz = 5,6 сантілітра;

1/4 Fl oz = 0,7 сантілітра.

У Росії одиниці об'єму практично ніколи не використовуються. Алкогольні напої вимірюють, як правило, в грамах. Для зручності підрахунків нижче будуть приведені приблизна вага 1 літра і 4 сантілітров (міжнародна міра для бару) основних напоїв:

Горілка, коньяк, бренді, текила, джин, ром: літр - 952 грами, 4 cl - 38 грамів. - \* Основні лікери: літр - 1092 грами, 4 cl - 44 грами. Креми: літр - 1252 грами, 4 cl - 50 грамів.

Різниця у вазі цих напоїв пояснюється їх різною фортецею і різним змістом цукру. Слід знати, що цукор, розчиняючись в рідині, не збільшує її об'єм. Спирт же, що додається у воду, зменшує об'єм.

## **Класифікація Коктейлів**

Достатньо легко розділити коктейлі на Long Drinks, Short Drinks і Hot Drinks, але піддати їх певною класифікацією, як мені здається, неможливо, оскільки кожен з коктейлів по-своєму унікальний. Не можна відхилитися від таких видів змішаних напоїв, як, наприклад, фізи або ег-ноги, але деякі класифікації намагаються охопити і розділити на групи всі коктейлі, що існують в світі. Мені представляється це непотрібним заняттям, призначеним для людей, що вважають за краще тримати ручку, а не шейкер. Немає точної класифікації коктейлів, є їх точна рецептура. Тому я вибрав достатньо просту стислу класифікацію, але якраз ту, яку необхідно знати.

### **Аперитиви**

Роль аперитиву полягає в тому, щоб порушити апетит в очікуванні обіду або вечері, але у жодному випадку не притупити відчуття голоду. Із-за відмінностей в культурі живлення в різних країнах аперитиви існують в різних формах:

#### *Класичні аперитиви*

Найбільш відомі з них: Dry Martini (Драй Мартіні), Side Car (Сайд кари), White Lady (Уайт леді). Сюди ж можна віднести і Kir (Кір).

#### *Аперитиви середземноморської Європи*

Вермути і європейські біттери дуже добре підходять для таких коктейлів, хоча їх можна пити і в чистому вигляді. Вони входять до складу коктейлів: Americano (Американо), Negroni (Негроні) і інших. На півдні Європи надзвичайно популярні біттери, такі як Suze, Picon, Сатрап, а також анісові: Pernod, Ricard, Sambucca, Ouzo.

### **Діжестиви**

Групу діжестивов називають «After Dinner Cocktails» (Афті дині коктейлз) - коктейлі після вечері.

Це завжди достатньо міцні коктейлі, що часто містять кавовий лікер. До діжестіпам також можна віднести міцні спиртні напої, що зазвичай вживаються після їжі.

### **Тонізуючі коктейлі**

Це коктейлі, що не класифікуються по компонентах, що входять в їх склад. До цих напоїв відносяться класичні Virgin Mary (Вірджін Мері), Bloody Mary (Бладі Мері), Bullshot (Булшот). Тонізуючі коктейлі або дуже міцні (30-35%), або містять багато соку, калорійних фруктів або бульйону.

Ці коктейлі називають також Corpse Revivers («Що повертають до життя мертвяка»).

Коктейлі на основі шампанська

Серед коктейлів на основі шампанська можна виділити декілька підгруп:

- суміш міцних спиртних напоїв з шампанськем, найвідомішим в цій групі є Champagne Cocktail (Шампань-коктейль);

- суміш лікерів з шампанськем, класичний приклад - коктейль Kir Royal (Кір роял), що є також відмінним аперитивом;

- суміш фруктового соку і шампанська, в цьому випадку рекомендується використовувати тільки свіжі, неперезрілі фрукти, як приклади можна привести коктейлі Bellini (Белліні) і Buck's Fizz (Бакс-фіз).

Сауери (sours)

Short drinks, готуються в шейкері. Вони подаються в келиху для коктейлів. Це кислі американські напої на основі лимонного соку, цукру і міцного спиртного.

Приклади: Whiskey Sour (Віськи-сауер), Brandy Sour (Бренді-сауер).

Фізи (fizzes), коллінзи (collins), коблери (cobblers) і фікси (fixes)

Відносяться до Long Drinks, готуються прямо в келиху, окрім фізов, для яких використовується шейкер.

*Фізи.* «To fizz» - означає шипіти. До цієї групи відносяться коктейлі, що утамовують жадаю в жарі. У їх склад входять лимонний сік, цукровий сироп або пудра, міцне спиртне, збивані в шийці-ре, і додається газована вода. Деякі бармени радять для отримання дуже шипучого напою відкрити пляшку з газованою водою, закрити шийку пальцем, поговорити пляшку і вилити її вміст в коктейль.

Приклади: Gin Fizz (Джін-фіз), Vodka Fizz (Вод-ка-фіз).

*Коллінзи.* Складаються з лимонного соку, цукрового сиропу або пудри, міцного спиртного і газованої води.

Найвідоміший з них — John Collins (Джон Коллінз).

*Коблери.* Складаються з тих же самих інгредієнтів, що фізи і коллінзи, але готуються на основі колісного льоду.

Приклади: Brandy Cobbler (Бренді-коблер), Porto Cobbler (Порто-коблер).

*Фікси.* Готуються так само, як коллінзи, але в них додається лікер Curacao.

Приклади: Brandy Fix (Бренді-фікс), Gin Fix (Джин-фікс).

Ег-ноги (egg-nogs) і фліпи (flips)

*Ег-ноги.* Long Drinks, що готуються в шейкері. Їх основні компоненти: ячний жовток, цукор або цукровий сироп, сливки або молоко, спиртне, додається мелений мускатний горіх. Приклад: Brandy Egg-nog (Бренді-ег-ног)

*Фліпи.* Short Drinks, що готуються в шейкері і подаються в келиху для коктейлів. Інгредієнти: цукор або цукровий сироп, жовток, спиртне і мелений мускатний горіх. Приклад: Porto Flip (Порто-фліп)

### **Гарячі напої (hot drinks)**

До цих напоїв відносяться гроги (лимонний сік, цукор, спиртне, вода або чай, спеції), тодді (спиртне, цукор або мед, вода або соки), хот кофі (цукор, спиртне, кава, іноді сливки), пунши (спиртне, соки, цукор, спеції). Гарячі напої подаються в термостійких келихах (якщо Ви не упевнені в таких властивостях келиху, перевірте його за допомогою гарячої ложки). Спиртне треба

зігріти, але у жодному випадку не піддавати кипінню. У нього, залежно від рецептури, додаються гаряча кава, гарячий чай, гаряча вода, гаряче вино і так далі

Існують ще такі види коктейлів, як Rainbow (райнбой) - різноколірні шаруваті напої Julep (джулеп) - Long Drink на основі свіжої м'яти, роздробленого льоду і міцного спиртного Highball (хайбол) - коктейлі, що складаються з одного спиртного напою з льодом, водою або соком, та інші. Але все це вказано в їх рецептурах.

## ШІСТДЕСЯТ КЛАСИЧНИХ КОКТЕЙЛІВ

Якби мені довелося сьогодні наймати на роботу бармена, то насамперед я запитав би його, скільки рецептів коктейлів він пам'ятає напам'ять (включаючи їх пропорції). Особливу увагу звернув би на його знання найвідоміших класичних коктейлів, якість яких підтверджена часом.

Справжні коктейлі, якими повинен володіти кожен бармен, складають офіційний список IBA (International Bartenders Association), тобто Міжнародній асоціації барменів, організації, об'єднуючій в своїх рядах кращих барменів і кращі бари всього світу. Багато хто з цих коктейлів зустрічається в барах Росії, хоча їх список тут ніколи ще не публікувався. Він достатньо короткий (56 алкогольних і 4 безалкогольних коктейля), але містить дійсно кращі з кращих, такі, що пройшли випробування часом.

По відношенню до цих шістдесяти коктейлів роль IBA полягає не в тому, що вона їх винайшла. Вони не є її власністю. Більшість з цих змішаних напоїв *було* придумано відомими барменами. Роль Міжнародної асоціації барменів полягає в тому, що вона, з метою збереження оригінальності рецепту, систематизувала ці класичні коктейлі, ввела для них певні пропорції, які необхідно дотримувати в *барах* для того, щоб відвідувачі завжди знаходили однаковий смак і одну і ту ж назву у своїх улюблених коктейлів.

Я хотів би звернути Вашу увагу на те, що прикраси найбільш відомих коктейлів IBA також визначені. Так Negroni (Негроні) супроводжує скибочку апельсина, оскільки граф Негроні саме так хотів бачити свій коктейль, щоб зуміти відрізнити його від Americano (Американо). Або, наприклад, різниця між Gibson (Джібсон) і Dry Martini (Драй Мартіні) полягає практично тільки в їх

різних прикрасах. Слід поважати ці норми ІВА, хоча в декорації коктейлів Ви можете проявити Вашу фантазію.

Кожен бармен, який хоче володіти хоч би мінімальними професійними навиками, зобов'язаний дуже добре знати коктейлі ІВА. До того *же більшість* інших коктейлів - це лише похідні від коктейлів з цього списку, у яких дуже простий рецепт, що включає не багато інгредієнтів.

Нарешті, я вирішив, що не варто робити російський переклад назв всіх коктейлів, адже це невід'ємна частина напою, придумана разом з ним, на тій мові, яка, на думку творця коктейля, більше всього підходив його творінню. Наприклад, коктейль Bloody Mary (Бладі Мері) був винайдений у Франції, але носить англійську назву, і я достатньо рідко стикався з тим, щоб його перекладали на французький.

## РЕЦЕПТИ

### Alexander

Александр Діжестів, Short Drink, 21,7%

Історія

Цей коктейль був зроблений для королеви Англії Александри, дружини Едуарда VII. Спочатку він носив ім'я «Alexandra», але поступова його назва помінялося на «Alexander».

Рецепт

1/3 сливки

1/3 коричневого лікеру Creme de cacao

1/3 бренді

Інгредієнти сильно збити в шейкері, наповненому наполовину льодом.

Відфільтрувати в коктейльний келих і зверху посипати товченим мускатним горіхом.

Варіанти

У серії коктейлів Alexander можна знайти Alexander №2 (Александр №2) з білим Creme de cacao, Alexander's Sister (Александрз систер), в який входить лікер Creme de menthe замість Creme de cacao і джин замість бренді, а також Princess Mary (Принцес Мері), де джина замінює бренді.

Americano

Американо Аперітін, Long Drink, 13%



## Історія

Це коктейль італійського походження. Він був названий на честь американців, що прийшли до Італії під час Першої світової війни в 1917 році.

## Рецепт

5/10 солодкого червоного вермута

5/10 біттера Campari

содова вода

Інгредієнти налити в келих old fashioned, наповнений наполовину льодом. Долити за смаком содовою водою. ; Додати прикрасу твіст з цедри лимона.

## Варіанти

Якщо в Americano додати джина замість содової, то вийде коктейль Negroni (Негроні). Замінюючи солодкий вермут сухим, отримуємо Dry Americano (Драй Американо).

Bacardi Cocktail

Бакарди-коктейль Short Drink, 24%

## Історія

Цей коктейль був придуманий на початку ХХ століття і названий по прізвищу сім'ї Бакарді, що володіла раніше винокурнями по виробництву рому на Кубі.

## Рецепт

1/10 сиропу Grenadine

3/10 соку лайма

6/10 білого рому

Інгредієнти збити в шейкері, наповненому наполовину льодом.

Відфільтрувати в коктейльний келих, на якому заздалегідь зроблена солодка кромка з сиропу Grenadine і цукру.

## Варіанти

Замінюючи ром джином, отримуємо коктейль Bacardi Special (Бакарді спешиал).

Banana Daiquiri

Банана дайкірі Short Drink, 20%

Рецепт

6/10 білого рому



3/10 лікеру Creme de banane

1/10 соку лайма або лимона половина банана, поріzana на шматочки Всі інгредієнти налити в міксер з роздробленим льодом, збити.

Не фільтруючи, перелити в коктейльний келих.

Прикрасити кружком банана.

Варіанти

Можна використовувати інші фрукти і інші лікери, отримуючи, наприклад, персиковий Daiquiri. Найбільш відомими є ананасний даїкірі -pineapple Daiquiri (Пайнепл даїкірі) і полуничний - Strawberry Daiquiri (Строберрі даїкірі).

## Paradise

Парадайз Short Drink, 32,6%

Рецепт

2/10 апельсинового соку

3/10 лікеру Apricot Brandy

5/10 джина

У шейкері, наполовину заповненому льодом, збити інгредієнти. Відфільтрувати в коктейльний келих.

Pina Colada

Піна колада Long Drink 16,2%

Історія

Цей напій відвіку готують жителі Антільських островів в кокосовому горісі.

Рецепт

3/10 білого рому

2/10 лікеру Creme de coco

5/10 ананасного соку

Інгредієнти змішати з роздробленим льодом в міксері і перелити в келих highball. Прикрасити скибочкою ананаса і вишнею. Подавати з соломинкою.

Варіанти

Можна також готувати Pina Colada без алкоголю. В цьому випадку коктейль називатиметься Virgin Colada (Вірджін колада), і в його склад входите кокосове молоко замість лікеру.

Planter's Punch



Плантерз панч («Пунш плантатора») Long Drink, 17%

Історія

*Pandj* - по-персидськи означає «п'ять», рецепт пуншу був привезений англійцями з Індії і включав п'ять компонентів, основним з яких був ром.

Planter's Punch - якнайдавніший зі всіх існуючих коктейлів. На Антільських островах кожна сім'я має свою власну рецептуру цього напою.



Рецепт

6/10 темного роμου

3/10 лимонного соку

1/10 сиропу Grenadine содова вода

У келих tumbler з льодом налити лимонний сік, ром і сироп, перемішати. Додати содову воду. Прикрасити скибочкою лимона або апельсина.

Варіанти

Для цього коктейля можна використовувати роздроблений лід, додавати декілька крапель біттера Angostura і міняти лимонний сік на лікер Cointreau.

Porto Flip

Порто-фліп Short Drink, 20%

Рецепт

2/10 бренді

6/10 червоного порто

2/10 ячного жовтка

Змішати інгредієнти в шейкері, заповненому наполовину льодом. Збивати не менше 15 секунд. Відфільтрувати в коктейльний келих. Посипати зверху мускатним горіхом.



Варіанти

Можна додавати в цей коктейль маленьку ложку цукру. Раніше Porto Flip готувався з цілим яйцем.



## Безалкогольні коктейлі Parson's Special

Парсонз сиешіал

6/10 апельсинового соку

2/10 сиропу Grenadine

2/10 содовою половина яєчного жовтка

Збити всі інгредієнти, окрім содової, в шейкері. Відфільтрувати в highball з льодом, додати содову. Прикрасити кружком апельсина і вишнею.

Florida Cocktail

Коктейль «Флоріда»

4/10 грейпфрутового соку

2/10 апельсинового соку

2/10 лимонного соку

2/10 цукрового сиропу содова вода

Всі інгредієнти, окрім содової, налити в шей-кер, наполовину наповнений льодом, збити. Відфільтрувати в highball з льодом і додати содову. Прикрасити скибочкою лимона і апельсина, подавати з соломинкою.

Shirley Temple

Ширлей Темпл

9/10 Ginger Ale

1/10 сиропу Grenadine

Вилити інгредієнти в келих highball з льодом і обережно перемішати. Прикрасити вишнями.

Pussyfoot

Пусифут («По-котячи»)

3/10 лимонного соку

4/10 апельсинового соку

3/10 соку лайма яєчний жовток

Декілька крапель гранатового сиропу В шейкер, наповнений наполовину льодом, вилити яєчний жовток, потім фруктові соки, збити. Відфільтрувати в highball з льодом і додати трохи гранатового сиропу. Прикрасити скибочкою апельсина, лимона і вишнею.

