

ШКОЛА БАРАМЕНА



ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ЗНАТОКАМ И НАЧИНАЮЩИМ.
ИЗ КОЛЛЕКЦИИ КЛАССИЧЕСКИХ КОКТЕЙЛЕЙ.
СЕРВИРОВКА И ВОЗМОЖНЫЕ КОМБИНАЦИИ НАПИТКОВ.
РЕЦЕПТЫ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ВИН, ПИВА И ЛИКЕРОВ
В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

ШКОЛА БАРАМЕНА

ПОЛЕЗНЫЕ ИДЕИ ЗНАТОКАМ И НАЧИНАЮЩИМ
ИЗ КОЛЛЕКЦИИ КЛАССИЧЕСКИХ КОКТЕЙЛЕЙ.
СЕРВИРОВКА И ВОЗМОЖНЫЕ
КОМБИНАЦИИ НАПИТКОВ.
РЕЦЕПТЫ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ВИН, ПИВА И ЛИКЕРОВ
В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ



36. 991
Ш 671

На страницах книги даны практические по обустройству бара, которые пригодятся как миксологам – профессионалам, так и любой домохозяйке, которая может принять гостей без особых затрат, но красиво и изысканно. Здесь собраны рецепты самых популярных, ставших классическими коктейлей, причем почти каждый напиток представлен в нескольких вариантах, позволяющих, исходя из наших реальных возможностей, добиться равноценного эффекта.

Кроме этого, овладев секретами изготовления различных спиртных напитков в домашних условиях, читатель сможет значительно обогатить свой барный ассортимент.

В книге не обойдены вниманием и трезвенники: для того, чтобы они чувствовали себя комфортно в баре или на вечернем коктейле, можно воспользоваться оригинальными рецептами приготовления чая, кофе и разнообразных безалкогольных напитков.

Автор-составитель О. Сарчимелидзе

3404000000
Ш без объявл.-90
086 (02)-90
© Грузинформкино
Фирма «ИКА»



НЕМНОГО ИСТОРИИ

Слово «бар» обязано своим происхождением Америке. По открытому великим Колумбом маршруту в Новый Свет хлынули толпы переселенцев из Европы, а вместе с ними через океан перешагнули и харчевни, трактиры, постоялые дворы, где можно было не только заночевать, поесть, купить различные колониальные товары, но и посидеть с приятелями за выпивкой. Буфет был отделен от посетителей деревянным прилавком — барьером.

XIX век преобразовал этот прилавок в длинную, отделанную металлом или прочным деревом стойку, а слово «барьер» потеряло в этом процессе свою менее звучную половину и превратилось в «бар».

Девиз Нового Света «время — деньги» коснулся и питейных заведений: их владельцы решили избавиться от залов со столиками и стульями и пересадили своих посетителей на высокие, не очень удобные табуреты, чтобы сократить время их пребывания в баре и увеличить его пропускную способность.

Некоторым предприимчивым владельцам баров пришла в голову мысль привлечь клиентов новым видом сервиса: посетитель, заказавший спиртное, получал доступ к бесплатным холодным закускам. Внедрение новшества поначалу удвоило доходы бара, но со временем стал расти и аппетит гостей, и владельцы распивочных, заглянув в свои кассы, решили больше не экспериментировать и ограничиться прежней системой обслуживания, дошедшей до наших дней практически без существенных изменений.

Работать барменом тяжело. А хорошо работать барменом еще тяжелее. И если многим барменам удастся внешне представить свой труд как несложное, легкое занятие, это служит лишним подтверждением достигнутого ими высокого профессионализма.

Эта книга призвана помочь бармену так организовать рабочий процесс, чтобы у него всегда оставались время и силы на улыбку и дружеский совет посетителям.

ХОЗЯЙСТВО БАРМЕНА

1. Миксер для смешивания напитков.
2. Соковыжималка.
3. Шейкер.
4. Ложка с длинной ручкой.
5. Сосуд с мерными делениями.
6. Стандартный мерный сосуд.
7. Фильтр или ситечко.
8. Щипцы для льда.
9. Щипцы для сахара.
10. Нож.
11. Ковшик для льда.
12. Скребок или дробилка для льда.
13. Штопор.
14. Воронка.
15. Терка для мускатного ореха.
16. Доска для резки фруктов.
17. Нож для очистки фруктов.
18. Контейнер с соломинками.
19. Разливательная ложка.
20. Ведерки для льда.

Кроме вышеперечисленного, желательно, чтобы в баре была аптечка, писчая бумага и ручка, много спичек, точные часы и свежие газеты. Помещение бара должно всегда содержаться в чистоте, порядке и уюте. Должно быть в наличии свежее мыло и множество чистых полотенец. Пыль удаляется ежедневно со всех столов, стульев, осветительных приборов, полок с бутылками.

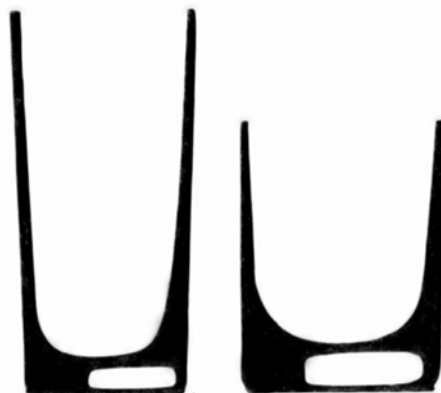
Придя на работу, бармену следует начать трудовой день с контрольных вопросов самому себе, чтобы не упустить из виду ни одной мелочи.

1. СТОПКА
2. СТАРОМОДНЫЙ
ФУЖЕР
3. ВЫСОКИЙ БОКАЛ
ТОМ КОЛЛИНЗ
4. ПРИЗЕМИСТЫЙ ФУЖЕР
ГРОГ МОРЯКА
5. БОКАЛ ЗОМБИ
6. ВЫСОКИЙ БОКАЛ
ХАЙБОЛЛ
7. ШАМПАНСКОЕ
(ТЮЛЬПАН)
8. ШАМПАНСКОЕ
(БЛЮДЦЕ)
9. ПОГЛОТИТЕЛЬ БРЕНДИ
10. ДАЙКВИРИ (ПОД
КОКТЕЙЛИ)
11. ЛИКЕР (НАЛИВКА)
12. ВЫСОКАЯ ПИВНАЯ
КРУЖКА
13. КЛАРЕТ (ПОД КРАСНОЕ
ВИНО)
14. КУБОК
15. ВИНО
16. КОКТЕЙЛЬ
17. ВИСКИ КИСЛОЕ САУЭР



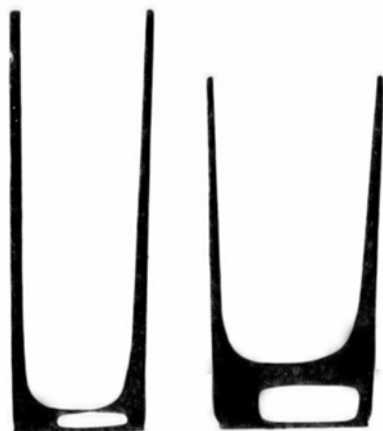
1

2



3

4



5

6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17

ЕЖЕДНЕВНАЯ УВЕРТЮРА ДЛЯ БАРМЕНА

- Апельсиновая цветочная вода есть?
- Апельсиновый сок выжат и находится в холодильнике?
- Апельсины нарезаны?
- Бокалы вымыты, высушены?
- Бутылки для соков готовы?
- Ведерки для льда чисты?
- Воронки вымыты?
- Горькая настойка рядом?
- Гранатовый сироп рядом?
- Доска для резки фруктов вычищена?
- Дробилки, щипцы, скребки для льда на месте?
- Запас спиртного на полках?
- Зеленые лимоны нарезаны?
- Зеркала блестят?
- Кислый напиток *сауэр* готов?
- Книга рецептов на месте?
- Лед заготовлен?
- Лимонная кожура приготовлена?
- Лимонный сок отжат и положен в холодильник?
- Ломтики лимона нарезаны?
- Ложечки для коктейлей на месте?
- Моющие вещества на виду?
- Ножи отточены и чисты?
- Острые палочки для коктейлей заготовлены?
- Пепельницы чисты?
- Подносы на месте?
- Прилавок бара блестит?
- Простой сироп готов?
- Раковины вымыты?
- Салфеток достаточно?
- Свежие фрукты заготовлены?
- Смеситель готов к действию?
- Соковыжималки под рукой?
- Соломинки на месте?
- Сосуды для маслин, вишен и т. д. наполнены?
- Фильтры чисты?
- Чаши для орешков, сушеного гороха и других закусок наполнены?
- Чаши для сахара не пусты?
- Штопоры и открывалки на месте?

СЕКРЕТЫ ПРОФЕССИИ

Итак, если бар со стороны бармена и со стороны посетителей в полном порядке, можно спокойно и уверенно приступать к работе, помня о некоторых добрых советах и небольших профессиональных секретах:

1. Мойте посуду сразу же после пользования ею. Делать это лучше либо простой горячей водой, либо с помощью моющих средств, но никогда не мылом. Всегда держите под рукой два чистых полотенца: одно для вытирания посуды, другое для наведения блеска. Наводя блеск, держите бокал против света. Этим вы контролируете чистоту и, в то же время, оказываете сильное впечатление на посетителей своим отношением к гигиене.

2. Стойку бара лучше всего прочищать раз в неделю льняным маслом, а ежедневно – водой с содой, после чего насухо протирать чистой тряпкой.

3. Слабый раствор лимонного сока или нашатырного спирта в теплой воде снимает пятна и наслоения, оставляемые на зеркале пылью и сигаретным дымом. Вытирайте и наводите блеск бумажными салфетками - тогда на зеркале не будет оставаться волокон.

4. Полки бара не должны пустовать. Складывая все пустые бутылки в один ящик, вы к концу дня легко увидите, что нужно добавить к запасам бара.

5. Свеженарезанные фрукты сохраняют свою свежесть, если их хранить в холодильнике в целлофановых мешочках. Срезая кожуру с лимонов и апельсинов, убирайте белое горькое вещество под самой кожицей. Никогда не берите для нарезания подпорченные фрукты. После выноса из холодильника прикрывайте нарезанные фрукты влажной салфеткой - это сохранит их свежесть.

6. Лимонная смесь (*сауэр*) может быть приготовлена

заранее. Для этого надо смешать 3 части свежего лимонного сока с 1 частью простого сиропа. На каждые 750 мл этой смеси добавьте 1 яичный белок и перемешайте все вместе.

7. Помните, что самый правильный способ делать напиток - это тот способ, который нравится посетителю, даже если заказанный им напиток готовится совсем иначе.

8. Если посетитель заказывает напиток точно по марке того или иного спиртного, поставьте перед ним бутылку, прежде чем начать готовить смесь.

9. Пролитые или не удовлетворяющие посетителя напитки молча заменяйте.

10. Всегда лучше перелить несколько капель в отмеряющуюся жидкость, чем не долить. Если, по окончании миксирования и наполнения бокала посетителя в сосуде еще остается часть напитка, не выливайте ее; после того, как гость отопьет свой коктейль, долейте его бокал в качестве любезности.

11. Энергично, но не долго взбалтывайте коктейли, иначе лед разбавит напиток. Как только шейкер заиндевет с внешней стороны, взбалтывание прекратите.

12. Не пытайтесь экономить на составных частях напитков: хорошее спиртное дает хорошие напитки. Нельзя рассчитывать на то, что посетитель не заметит разницы.

13. Если из одного шейкера нужно наполнить несколько бокалов - выставьте их в линию так, чтобы они соприкасались краями. Делая пробежку шейкером взад-вперед, вы одинаково распределите напиток.

14. Чтобы охладить бокал, надо наполнить его ледяной стружкой или же поставить в морозильник на несколько минут. Чтобы подогреть бокал, надо наполнить его горячей водой, подождать 1—2 минуты и вылить ее.

15. Чтобы наполнить бокал слоями и не перемешать их, надо вливать нужную жидкость по черенку чайной ложки, чуть

прикасающейся с поверхностью уже налитого в бокал напитка.

16. Простой сироп должен готовиться заранее для экономии времени.

Горячий метод: 0,5 кг сахара растворить в 0,5 литре воды, кипятить раствор 3 минуты и охладить.

Холодный метод: 0,5 кг сахара постепенно всыпать в 0,5 литра холодной воды, сильно встряхивая до полного растворения сахара.

17. Лимоны и апельсины нарезаются так: с обоих концов отрезается по 1 сантиметру, затем плод разрезается вдоль пополам и далее на ломтики по 0,5 см толщиной. Если в рецепте упоминается уголок зеленого лимона, его надо разрезать вдоль на 4—8 частей.

18. Примеси к спиртному (простая, содовая и тонизирующая вода) вносятся в спиртное, а не наоборот.

19. Фруктовые соки (за исключением томатного, клюквенного или сока зеленого лимона) используйте свежими или свежемороженными, никогда не прибегайте к консервированным.

20. Вишни и маслины всегда храните в собственном соку в закрытой посуде. Маслины перед использованием прополосните в воде.

21. Установите в раковине умывальника большую воронку и сливайте остатки коктейлей туда: кусочки фруктов будут застревать в носу воронки и удаляться по мере наполнения, лед будет медленно таять и стекать в трубу, не охлаждая моющей воды.

22. Дам обслуживайте в первую очередь. Одиночные посетители имеют приоритет перед группами в два человека и более.

23. Старайтесь запомнить излюбленные напитки завсегдатаев бара.

Коктейли были известны еще 200 лет назад. Искусство их приготовления требует определенных навыков, знания основных правил и умения импровизировать. Коктейли подают в самых различных случаях. Обычно они представляют собой смесь из нескольких по составу крепких напитков, дополняющих один другой; большинство из них многокрасочно и оправдывает происхождение термина: «коктейль» — по-английски означает «петушиный хвост». Часто соотношение между напитками, входящими в состав коктейля, может быть произвольным, в зависимости от вкуса и желания, а также от наличия исходных продуктов. Неудивительно, что в рецептах, представленных в этом сборнике, часто встречается слово «или». Перефразируя древнюю поговорку, можно сказать: нет плохих напитков, есть плохие миксологи.

Что же нужно для приготовления коктейльного шедевра? Нужно знать:

во-первых, разницу между одним типом спиртного и другим;

во-вторых, названия и рецепты классических смешанных напитков;

в-третьих, как и в каких бокалах их подавать;

в-четвертых, как перевести одну меру в другую.

Здесь вы найдете практические советы, охватывающие весь процесс приготовления смешанных напитков, становящийся все более популярным в нашей стране.

СЛОВАРЬ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

Аквавит — скандинавский крепкий напиток, в который в виде специи добавляется тмин. Бесцветный, сухой (близок к Кюммелю, но суше). Употребляется и в чистом виде (охлажденным), и как составная часть коктейлей.

Американское виски — любой из многих видов виски, изготавливаемых в США: ржаное виски. Бурбон, договорное виски и т. д.

Американское виски Бурбон — виски, имеющее сразу после перегонки не более 80% алкоголя. Перегоняется из забродившего суслу, получаемого из зерна (в том числе и кукурузного не менее 51%). Хранится в просмоленных дубовых бочках.

Американское договорное виски — оно называется также «розлитым по обязательству», т. к. выдерживается не менее 4 лет, имеет при розливе 50% алкоголя и дистиллируется на одном только спиртогонном предприятии в одни и тот же период. Хранится под государственным надзором до выпуска на рынок. Название «Розлитое по обязательству» не несет в себе указаний на качество и не гарантирует его — это просто марочное наименование.

Американское ржаное виски — перегоняется из зернового суслу, где рожь составляет не менее 51%. После перегонки содержание алкоголя не превышает 80%. Хранится в новых просмоленных дубовых контейнерах.

Американское смешанное виски — смесь разных сортов виски с выдержанными зерновыми нейтральными спиртами. При розливе содержание алкоголя составляет 40%. Процесс смешивания придает напитку однородную консистенцию, легкость, мягкость и аромат. Путая терминологию, американцы часто заказывают ржаное виски, имея на самом деле в виду

смешанное виски.

Американское чистое виски — любое ржаное, бурбонское, пшеничное, ячменно-солодовое, ржано-солодовое или кукурузное виски, перегнанное с крепостью не более 80%. При розливе содержание алкоголя не выше 62.5% и не ниже 40%. Выдерживается не менее 2-х лет в новых просмоленных дубовых емкостях.

Анисовый ликер — мягкий бесцветный ликер с анисовым ароматом. Имеет привкус солодкового корня, сладкий.

Апельсиновая цветочная вода («Флердоранж») — нежное ароматизированное вещество, производимое на Ближнем Востоке из цветов апельсинового дерева. Используется в шипучке «Рамос» и других напитках.

Апельсиновая горькая настойка - ароматизатор с горько-сладким апельсиновым привкусом. Идет в коктейли и другие напитки.

Аперитив — широкий термин, применяемый к напиткам, пьющимся перед едой для возбуждения аппетита, обычно спиртной.

Арманьяк — один из двух всемирно известных типов виноградного бренди Франции. Другой тип — это **коньяк**. Консистенция арманьяка гуще, чем у коньяка, он менее деликатен и более сух. Производится он в четко определенном по закону районе департамента Жер на юго-западе Франции.

Аузо — греческий бесцветный спиртной напиток с повышенным содержанием алкоголя. Ароматизируется анисом.

Бархатное пиво — тип эля, очень темное по цвету, с сильным привкусом солода и хмеля.

Бордо — вина самого прославленного виноградарного района Франции. Вся область состоит из пяти округов, специализирующихся на производстве вина: Грав, Медок, Помроль, Сотерн и Сент-Эмиlien. Производимые здесь вина

(красные и белые) носят названия этих округов.

Бренди — крепкий напиток из виноградного или фруктового сула. Бренди из виноградных вин не требуют никаких уточнений для наклейки. Фруктовое бренди должно сопровождаться соответствующим пояснением: яблочное бренди, абрикосовое бренди и т. д. Популярный напиток, принимаемый после еды, а также как ингредиент многих коктейлей.

Бургундские вина — называются так по имени провинции на востоке Франции, где производятся превосходные красные вина, а также множество отличнейших сухих белых вин. Вина Бургундии носят имя города, вокруг которого разбиты виноградники, либо имя самой прославленной виноградной рощи в округе. Бургундская область состоит из 4-х основных винодельческих районов: Золотой берег, Масон, Божоле и Шабли.

Вермут сладкий — сладковатый, густой, выдержанный, ароматизированный настоем душистых, пряных растений, особенно полынью (по-немецки вермут — полынь), напиток, приготовляемый из виноградного вина, сахара и спирта. Производится практически во всех крупных винодельческих районах мира.

Вермут сухой - сухой, терпкий, легкий, ароматизированный аперитив белого цвета. Характерный аромат вермута получается при умелом смешивании белых вин, в которых настаивались всевозможные травы и специи.

Вино - напиток, получаемый при алкогольном брожении виноградного сока. Слово «вино» подразумевает виноградное изделие, однако, оно может производиться и из любых других сельхозпродуктов, включая орехи, ягоды, цветы. Вина делятся на красные и белые (любое вино красноватого оттенка считается красным: красные вина охватывают палитру от бледно-розовых до темно-рубиновых, белые вина находятся в пределах от бледно-

соломенного до темно-коричневого цвета; абсолютно бесцветных вин не бывает), сухие (где виноградный сахар почти полностью перебродил) и полусладкие (содержание сахара от 3 до 8%). крепкие (портвейн, мадера, херес, марсала) и десертные (кагор, токай, мускат и т. д.), игристые и ароматизированные (вермут).

Виски — общее наименование крепких напитков с крепостью не ниже 40 градусов и дистиллируемых из зернового сула.

Вишневая водка - «шерри бренди» — бесцветное фруктовое бренди, перегоняемое из небольших черных вишен.

Вишневая настойка Киджафа — датское вишневое вино.

Водка — истинная водка производится только в Советском Союзе. Это — бесцветный спиртной напиток, практически не имеющий вкуса и запаха и обычно перегоняемый из зернового сула. Пьется как самостоятельный напиток либо во многих коктейлях и смешанных напитках.

Гавайский ром — своеобразный ром, легкий, благоухающий, сухой и очень деликатный. Перегоняется на Гавайях из патоки сахарного тростника, растущего на богатой вулканическими породами почве. Выдерживается в старых просмоленных дубовых бочках.

Горькая настойка — настой из корней, коры, трав и других продуктов растительного мира. Используется для придания аромата коктейлям и иным напиткам, а также в качестве составной части при приготовлении различных блюд, а иногда как тонизирующее средство для улучшения пищеварения после чрезмерного употребления спиртного.

Гранатовый сироп — ярко-красный сироп, идущий для подслащивания смешанных напитков Он специально готовится так, чтобы во вкусовом аромате был привкус граната, клубники и малины.

Джин — джин получается либо после одноразовой

перегонки зернового сула, либо после вторичной перегонки зерновых нейтральных спиртов. Свой специфический аромат он приобретает от ягод можжевельника (и других плодов растений).

Злаковый нейтральный спирт — алкогольный дистиллят из забродившего зернового сула (обычно кукурузного), перегоняемый с получением продукта, содержащего 95% и выше чистого спирта. Используется в смешанных виски и для приготовления джина, водки и многих других крепких напитков.

Золотистый джин — сухой джин, приобретший после выдерживания в деревянной посуде золотистый или желто-соломенный цвет. Если производящее джин предприятие и выдерживает свой напиток в течение какого-то времени, оно по закону не может упоминать на этикетках ни о каких сроках выдерживания.

Ирландское виски — специфическое виски Ирландии. Изготавливается из ячменя (с солодом или без него), вместе с овсом, пшеницей и иногда с небольшим добавлением ржи. Обычно представляет из себя смесь чистых виски кубовой перегонки, но иногда может включать в себя и более легкие виски из перегонных колонн. Солод сушится в сушильных печах, отапливаемых углем вместо торфа и сконструированных таким образом, что дым от огня не доходит до солода. Выдерживается виски 7 лет и дольше. Обычно ирландское виски тяжелее и имеет более плотную консистенцию, нежели шотландское виски.

Искрящееся вино — общий широкоупотребляемый термин для любых игристых или газированных вин, включая шампанское, вне зависимости от качества, характера и места производства.

Канадское виски - специфический продукт Канады — дистиллируемый, выдерживающийся, смешивающийся с добавлениями и расфасовываемый по обязательству под наблюдением канадского правительства. Канадские виски

являются премиальными, идущими в розлив обычно с выдержкой в 6 и более лет, имеют легкую консистенцию и, хотя их аромат очень деликатен, сохраняют свою неповторимость. Кукуруза, рожь и ячменный солод являются основными злаками, идущими на производство канадских виски.

Кьянти — сухое, красное, довольно крепкое итальянское столовое вино, производимое в тосканской области Италии. Большинство вин Кьянти поступает на рынок в круглодонных флягах, обвитых соломой. Лишь небольшое число самых первосортных вин Кьянти отправляется в обычных бутылках кларет. Производится также в небольших количествах белое Кьянти, редко экспортируемое из Италии. Классическое Кьянти представляет собой вино, изготовленное в трех коммунах древней Лиги Кьянти и в некоторых прилегающих районах.

Кишвассер — синоним вишневой водки.

Кларет — первоначальное наименование Кларет принадлежало красным винам Бордосской области Франции. Ныне сухие красные вина, производимые почти во всех странах мира и с самым разнообразным качеством, распродаются как вина Кларет или типа Кларет.

Коньяк — величайшее бренди мира. Производится в определенном и ограниченном законом районе вокруг города Коньяк на юго-западе Франции. Различные качества коньяка часто отмечаются звездочками в восходящем порядке и буквами латинского алфавита, представляющими инициалы английских слов соответствующего значения:

«E» означает «специальный»;

«F» — «великолепный»;

«V» — «очень»;

«O» — «старый»;

«S» — «превосходный»;

«P» — «бледный»;

«Х» — «экстра»;

«С» - «коньяк».

Например, аббревиатура «V.S.O.P» на этикетке коньячной бутылки призвана обозначать «Очень превосходный старый бледный».

Кюммель — бесцветный ликер с тминным привкусом.

Кюрасо — ликер, приготавливаемый из апельсиновой кожуры на острове Кюрасо (Вест-Индия). Обычно он оранжевого цвета, но встречаются его зеленые и голубые разновидности.

Ликер — сладкий алкогольный напиток, изготавливаемый из настоя трав или фруктов и злакового спирта, бренди или виски. Синоним ликера — наливка.

Лондонский сухой джин — сухой бесцветный джин, первоначально зародившийся в Англии, но сейчас изготавливающийся под этим же названием и в США. Английские джины имеют тенденцию к несколько более тяжелой консистенции и являются более ароматизированными, чем американские.

Мадера — вина, изготовленные на португальском острове Мадейра у северного побережья Африки. Производятся из зрелого винограда, усиливаемого выделанным на базе вина бренди, и формируются при высокой температуре в специальных теплицах. Большинство вин Мадеры — сладкие и подаются охлажденными.

Майское вино — легкое сладкое белое вино, ароматизированное специальным цветком, называемым Вальдемейстер. Обычно производится и выпускается на рынок весной. Подается охлажденным, часто с клубничкой или другой ягодой в бокале.

Мараскин — крепкий белый ароматный ликер с горько-сладким вкусом.

Мартовское пиво — специально завариваемое, оно темнее, тяжелее и чуть слаже обычного (или легкого) пива. По традиции его производство приурочивается к весенней продаже.

Можжевельная водка — известна также под названием «Голландский джин». Это — датское производство, водка с тяжелой консистенцией и очень ароматизированная. Изготавливается путем погружения смеси ягод можжевельника с другими растительными специями непосредственно в зерновое сусло перед дистилляцией. Или же основные масла извлекаются из растительной смеси тяжелым дистиллятом из забродившего сусла кукурузы, ржи и ячменного солода. Подается очень охлажденной без каких-либо примесей или с добавлением капли горькой настойки.

Мозельские вина — легкие, деликатные, душистые сухие белые вина, вырабатываемые в Германии на базе винограда Рислинг, выращиваемого в долине реки Мозель и ее притоков. Являются также общим наименованием для легких американских вин со схожими качествами.

Мускатель — сладкое белое десертное вино, изготавливаемое из мускатного винограда.

Наливка — синоним ликера.

Неискрыщееся вино — любое вино независимо от цвета и качества, не сатурированное (в отличие от искрящегося вина).

Пиво — напиток, изготавливаемый брожением злаковых семян и солода и ароматизируемый хмелем. Пиво обычно варится при более низких температурах, нежели эль. Этот процесс варки называется донной ферментацией.

Писко — чилийское бренди, схожее с Марком, с пикантным привкусом.

Портвейн — сладкое десертное вино с богатым ароматом, первоначально производившееся лишь в верхней долине реки Дуро в Португалии, но в настоящее время выпускаемое также в

США, Африке и Южной Америке. Истинно португальская продукция готовится и отправляется на рынок при точном соблюдении строгих законных стандартов. Эти стандарты не имеют силы за пределами Португалии, так что, хотя сами по себе другие портвейны могут быть превосходными, они редко схожи с португальским продуктом. Истинный портвейн подкрепляется виноградным бренди и всегда подвергается старению.

Пуэрто-Риканский ром — сухой ром с легкой консистенцией; дистиллируется до высокой крепости в перегонных колоннах, выдерживается от 1 до 3-х лет и обычно представляет собой смесь различных дистиллятов. Имеются две разновидности: с белым ярлыком и с золотым ярлыком, — причем последняя слегка слаже и темнее, с более выраженным ромовым ароматом. Но никакой ром и близко не напоминает; однако по затемненности и ароматическому богатству ром с тяжелой консистенцией, как, например, ямайский, близок к золотому пуэрториканскому. Пьется в чистом виде, в составе многих смешанных напитков, а также используется как ароматизатор для различных блюд и кондитерских изделий.

Рейнвейн — белые немецкие вина, вырабатываемые в Рейнгау, Рейнхссене, а также в Рейнпфальце и Палатинете. Каждый из этих районов выпускает вино со специфическими отличиями. Самое лучшее готовится из винограда «рислинг». Рейнские вина обычно имеют тяжелую консистенцию, особый плодовый букет и являются полусухими.

РЕЦЕПТЫ САМЫХ ПОПУЛЯРНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ

«Манхаттан» (сухой):

45 мл виски, 20 мл сухого вермута, 1—2 мл горькой настойки горечавки.

Помешайте со льдом. Сцедите в чуть расширенный бокал. Добавьте виток лимонной кожуры или вишню.

«Маргарита»:

45 мл текилы *Ольмека* или *Мариачи*, 5 мл ликера *Трипл сек*, сок от половины простого или зеленого лимона (либо того и другого поровну).

Помешайте в сосуде для приготовления коктейлей с дробленным льдом. Поглазурьте край прямого бокала солью, натерев его сначала коркой лимона, а затем сразу же опустив вертикально вниз в соль, чтобы соль, пристала к увлажненному краю бокала. Сцедите напиток в бокал и подавайте.

«Мартини» (сухой):

20 мл сухого вермута *Мартинацци*, 50—60 мл джина.

Помешайте с кубиками льда. Сцедите в слегка расширенный бокал. Выжмите немного эфирного масла из лимонной кожуры на поверхность. Украсьте маслиной.

(Примечание: любители Мартини являются самыми привередливыми в мире потребителями спиртного, и каждый по-своему решает проблему о соотношении компонентов. Первоначально на 1 часть сухого вермута шло 3 части джина, а теперь варианты доходят до 7,9 и даже 11 частей джина на часть вермута. Обычно, когда посетитель заказывает сухой или очень сухой Мартини, надо придерживаться пропорции 7 к 1. Недавно стало входить в моду подавать Мартини сухой или очень сухой без маслины, а вместо нее класть виток лимонной кожуры. Когда

заказывают Мартини со льдом, размешайте его безо льда, а затем влейте на кубики льда, помещенные в старомодный бокал. «Водка Мартини» означает, что вместо джина используется Русская водка).

«Меж простынями»:

15 мл коньяка *Луидор* или *Масье́йра*, 15 мл рома *Капитан Морган (Карт Бланиш)*, *Касике*, 5 мл ликера *Трипл сек*, сок от половины лимона.

Взболтните со льдом, сцедите и подавайте в узком небольшом бокале.

«Московский мул»:

60 мл Русской водки, сок от половины зеленого лимона, лимонад или чуть послаще газированный напиток.

Влейте Русскую водку в 300-миллилитровый бокал, либо в медную кружку. Добавьте сок зеленого лимона и бросьте в напиток кожуру. Затем бросьте туда 2 кубика льда и наполните сосуд лимонадом. Медленно размешайте и подавайте. Кусок продольно разрезанного огурца может быть добавлен по желанию.

«Мотоциклетная коляска»:

15 мл коньяка *Луидор* или *Масье́йра*, 15 мл ликера *Трипл сек*, 15 мл лимонного сока, или: 300 мл коньяка *Луидор* или *Масье́йра*. 300 мл ликера *Трипл сек*, 5 мл лимонного сока, или: 45 мл коньяка *Луидор* или *Масье́йра*, 15 мл ликера *Трипл сек*, 1 мл сока зеленого лимона.

Поглазурьте край небольшого узкого бокала лимонным соком и сахарной пудрой. Влейте лимонный сок в бокал. Взболтните коньяк с ликером и дробленным льдом. Сцедите в подготовленный бокал, подавайте.

«Мята джулеп»:

90 мл виски *Бурбон (Бенчмарк)* или 4 *Розиз*, 95 мл простого сиропа или 1 чайная ложка сахара, 2—5 веточек мяты.

Примечание: трудно встретить 2-х человек, у которых совпадало бы мнение относительно того, как правильно готовить мятный джулеп. Следующие правила должны служить указателем, и приведенный рецепт, в общем-то, считается самым распространенным:

1. Пользуйтесь тщательно высушенным, предварительно охлажденным бокалом на 350—400 мл или металлической чашкой джулеп.

2 Пользуйтесь колотым льдом, а не дробленным и не ледяными кубиками: следите за тем, чтобы лед был подсушен полотенцем.

3. Пользуйтесь только свежей мятой, предпочтительно с малыми нежными листками.

4. Не берите бокал голыми руками. Пользуйтесь полотенцем, иначе изморозь исчезнет.

Оборвите 10—12 листьев с мяты и бросьте их на дно бокала. Добавьте простого сиропа или сахар и одну-две чайные ложки воды. Разболтайте все содержимое широкой палочкой для помешивания, пока не помнутся листья мяты и не растворится сахар, если таковой используется. Добавьте ледяной стружки на полбокала. Влейте виски.

Возьмите одну или несколько веточек мяты и обрежьте концы, чтобы сильнее распространялся аромат мяты. Прислоните их к боку бокала так, чтобы листья выходили наружу. Наполните бокал колотым льдом. Помешивайте, не трогая бокал руками, пока внешняя сторона его не заиндевет. Добавьте еще колотого льда так, чтобы он возвышался горкой. По желанию можно посыпать содержимое сахарным песком. Подавайте с

соломинками, обрезанными так, чтобы они возвышались над краем бокала на 3—4 см, не больше.

«Негрони»:

30 мл джина *Будлз* или *Бернетт*, 15 мл горькой настойки *Кампари*, 20 мл сладкого вермута *Мартиннацци*, виток лимонной кожуры.

Влейте джин, вермут и горькую настойку в 150-миллилитровый штоф, на 1/3 заполненный дробленым льдом и бросьте туда лимонную кожуру. Добавьте чуток содовой воды. Подавайте с палочкой для помешивания.

«Новоорлеанское игристое»:

60 мл джина *Будлз* или *Бернетт*, 30 мл лимонного сока (или поровну сока обычного и зеленого лимонов), 1 насыпанная доверху чайная ложка сахара, 30 мл свежих сливок, белок одного яйца, 2—3 мл апельсиновой цветочной воды. 1г ванили.

Взболтните или перемешайте с дробленым льдом, пока не получится хорошая пенистая смесь. Сцедите в высокий бокал (300 мл). Долейте содовой воды. (Примечание: край бокала можно поглазурить сахаром).

«Отвертка»:

45 мл *Русской водки*, 90 мл апельсинового сока. Заполните 250-миллилитровый высокий бокал кубиками льда. Влейте туда Русскую водку.

Добавьте апельсиновый сок и размешайте.

«Палата 8»:

45 мл виски *Бурбон 4 Розиз* или *Бенчмарк*. либо канадского виски, 15 мл лимонного сока, 5 мл сока зеленого лимона, 5 мл гранатового сиропа, 1/2 чайной ложки сахарного песка.

Взболтните с дробленным льдом. Сцедите в большой бокал кларет, наполовину наполненный тонко раздробленным льдом. Подавайте с соломинками. Украсьте, по желанию, фруктами.

«Половина-наполовину»:

150 мл пива, 150 мл эля, или: 150 мл пива. 150 мл портера, или: 150 мл портера, 150 мл эля.

Слейте в охлажденный 350-миллилитровый бокал и подавайте.

«Пунш бренди с молоком»:

45 мл коньяка *Луидор* или *Масьеира*, 1/2 чайной ложки сахарного песка, 150 мл молока.

Взболтните или смешайте с дробленным льдом. Сцедите в 350 миллилитровый высокий бокал. Сверху посыпьте молотым мускатным орехом. (Примечание: схожий напиток может быть приготовлен, используя вместо коньяка любое виски).

«Пунш Писко»:

90 мл коньяка *Масьеира* или *Луидор*, 1 чайная ложка ананасового сока, 1 чайная ложка лимонного сока.

Поместите большой кусок льда на дно большой рюмки или маленького узкого бокала. Слейте ананасовый сок, лимонный сок и коньяк. Долейте холодной воды. Хорошенько перемешайте. Украсьте, по желанию, небольшим кубиком ананаса. Подавайте.

«Пунш поселенцев»:

90 мл ямайского рома *Масьеира*, 30 мл сока зеленого лимона, 2 чайные ложки сахара.

Помешайте с дробленным льдом. Сцедите в высокий бокал, заполненный дробленным льдом. Украсьте тонким кусочком зеленого и/или обычного желтого лимона, кусочком ананаса,

апельсина и вишней. Подавайте с соломинками.

«Ржавый гвоздь»:

45 мл шотландского виски, 45 мл *Лочан Оры*.

Влейте на куски льда, помещенные в большой старомодный бокал. Можно подавать с витком лимонной кожуры.

«Роб Рой»:

Роб-Рой готовится так же, как *Манхаттан* с использованием шотландского виски.

«Роб Рой» (сухой):

Сухой Роб-Рой готовится как *Мартини*, но на базе шотландского виски. Пропорции: 5:1. (50 мл шотландского виски на 10 мл сухого вермута). Исключительно сухой Роб-Рой имеет соотношение 6 или 7:1 (70 мл шотландского виски на 10 мл сухого вермута). В большинстве баров этот напиток подается как само собой разумеющееся, с витком лимонной кожуры, но т.к. эфирное масло лимонной кожуры неповторимо меняет вкус шотландского виски, совсем неплохо приучить себя спрашивать пожелание посетителя, прежде чем класть виток лимонной кожуры в любой напиток с шотландским виски. Иногда этот напиток кто-либо заказывает с маслиной.

«Розовая дама»:

45 мл джина *Будлз* или *Бернетт*, 15 мл яблочного бренди, 1 яичный белок, 15 мл гранатового сиропа, 15 мл лимонного сока.

Хорошо взболтните со льдом. Сцедите в 120-миллитровый винный бокал. (Примечание: по некоторым рецептам кладется одинаковое количество яблочного бренди, джина и лимонного сока. По другим - гранатовый сироп убирается).

«Ром кислый Коллинз»:

То же, что и «Том Коллинз», но вместо джина берется ром *Касике* или *Капитан Морган (Карт Блани)*. По некоторым рецептам, кроме того, вместо лимонного сока используется сок зеленого лимона.

«Ром кислый Сауэр»:

То же, что и «Виски кислое Сауэр», только вместо виски берется ром.

«Ром хмельной»:

60 мл рома. 30 мл сока зеленого лимона, 1 чайная ложка сахара либо простого сиропа, 2 мл горькой н.ч стойки, соловая вода.

Поместите сок зеленого лимона, сахар и приблизительно 50 мл содовой воды в 350-миллилитровый фужер. Наполните фужер ледяной стружкой и тщательно раз мешайте палочкой. После этого добавьте горькой на стойки и рома. Залейте содовой водой. Подавайте с палочкой для помешивания.

«Сазерак»:

45 мл виски, несколько капель *Перно* или анисового ликера, 1—2 мл горькой настойки, 15 мл простого сиропа.

Вбрызните пару капель *Перно* или *Анисовки* в тщательно охлажденный старомодный бокал.

Покрутите бокал в руке, чтобы вся внутренняя поверхность покрылась пленкой ликера.

Остатки вылейте. Взболтните виски с горькой настойкой и дробленным льдом. Когда напиток как следует охладится, сцедите в подготовленный бокал. Выдавите на поверхность эфирное масло лимонной кожуры. Бросьте кожуру в напиток и подавайте.

«Сангари»:

45 мл джина, 1 чайная ложка сахара, 1 столовая ложка портвейна.

Хорошенько взболтните джин с сахаром и дробленным льдом. Сцедите в слегка расширенный бокал средних размеров. Сверху налейте столовую ложку портвейна. (Примечание: вместо джина можно использовать коньяк или виски, а вместо портвейна — херес. Для более сухого напитка берите не столовую, а чайную ложку вина).

«Серебряное игристое»:

60 мл джина. 30 мл лимонного сока, 1 чайная ложка сахара, 1 яичный белок.

Тщательно разболтайте с дробленным льдом. Сцедите в большой высокий фужер. Сверху долейте охлажденной содовой воды. (Примечание: без яичного белка такой напиток называется «Джином игристым»).

«Сингапурская праша»:

60 мл джина, 20 мл вишневого бренди, 15 мл лимонного сока, 1 чайная ложка сахара, 1 мл горькой настойки (по желанию), 1 мл ликера *Бенедиктин*, содовая вода.

Хорошенько взболтните все компоненты, кроме ликера и содовой воды со льдом. Сцедите в высокий бокал, заполненный кубиками льда. Выжмите эфирное масло из лимонной кожуры и украсьте свежими фруктами или мятой. Сбрызните сверху ликером. Подавайте с соломинкой.

«Со льдом»:

Почти любой напиток может когда-либо заказываться со льдом. Когда заказывается несмешанный напиток, проследите, чтобы посетитель получил сполна свои 45 мл коньяка, виски и т.

д. и лишь затем добавляйте лед. «Со льдом» — всегда значит сервировать напиток в старомодном бокале с кубиками льда на дне.

«Старомодное»:

60 мл виски, 1 кусок сахара, 30 мл простой или газированной воды, 2 мл горькой настойки горечавки или: 1 мл горьких настоек горечавки, апельсина и некоторых трав, дающих горький эффект.

Смешайте вместе сахар, воду и горькие настойки в 250-мллитровом старомодном бокале. Мешайте, пока не растворится сахар. Положите в бокал большой кусок льда. Украсьте витком лимонной кожуры, вишней и куском апельсина. Влейте внутрь виски. Легонько помешайте. Подавайте с палочкой для помешивания.

«Текила Дейзи»:

120 мл Текилы, 30 мл лимонного сока, 30 мл гранатового сиропа. 30 мл газированной воды, сахар по вкусу.

Взболтните хорошенько все компоненты с дробленным льдом и сцедите напиток в 2 охлажденных, слегка расширенных бокала. Напиток получается розовым и приятным на вкус.

«Текила кислая Сауэр»:

60 мл Текилы. 15 мл ликера *Трипл сек* или *Кюрасо*, сок половины лимона.

Хорошенько взболтайте и подавайте в слегка расширенных бокалах средних размеров. Украсьте вишней и апельсиновой долькой.

«Тодди»:

Тодди, в сущности, готовится одинаково, будь то с яблочным бренди, коньяком, джином, ромом или виски. Растворите 1 чайную ложку или один кусок сахара и небольшом количестве воды, налитой в старомодный бокал. Добавьте 2 кубика льда или 60 мл горячей воды, а затем 45 мл желаемого напитка, одну гвоздичку или немного мускатного ореха, кусочек корицы и виток лимонной кожуры. Размешайте и подавайте.

«Том и Джерри»:

45 мл ямайского рома, 1 чайная ложка сахара, 1 яйцо, 1 мл коньяка, щепотка душистого молотого перца.

Отделите яичный желток от белка и взбейте желток. Взбивайте белок, пока он не станет достаточно густым, после чего добавьте сахар. Взбивайте до появления густой пены. Соедините желток с белком и добавьте душистого перца. Поместите смесь в ошпаренную специальную кружку. Влейте ямайский ром, затем долейте кружку кипящей воды. Хорошо помешайте, сверху подлейте коньяку.

«Том Коллинз»:

60 мл джина, 15 мл лимонного сока, 5 мл сока зеленого лимона, 20 мл сока обычного или зеленого лимона, 1 чайная ложка сахара.

Хорошо взболтните с дробленым льдом. Сцедите в специальный бокал на 2—3 кубика льда. Заполните бокал содовой водой. Украстье вишней и ломтиком лимона. По желанию можно добавить 5 или более мл горькой настойки. (Примечание: Том Коллинз можно готовить и с виски, коньяком или Русской водкой).

«Француз 75»:

45 мл джина, 1 чайная ложка сахара, сок половины лимона, 90 мл шампанского.

Соедините все компоненты, за исключением шампанского. Взболтните с дробленным льдом. Сцедите в 350-миллилитровый большой высокий бокал, в который предварительно положено 3-4 кубика льда. Наполните бокал охлажденным шампанским. Добавьте виток лимонной кожуры. Не мешайте, иначе шампанское потеряет свою игристость. (Примечание: этот же напиток, пригонный не с джином, а с виски, называется «Француз 95»; с коньяком — «Француз 125»).

«Черный бархат»:

120 мл бархатного пива, 120 мл шампанского, или: 60 мл бархатного пива, 120 мл шампанского.

Предварительно охладите пиво и вино. Смешайте оба ингредиента, осторожно проталкивая кубик льда вверх и вниз 2-3 раза. Медленно влейте в 350-миллилитровый бокал.

«Черный россиянин»:

45 мл Русской водки, 45 мл кофейного ликера.

Взболтните со льдом и влейте в небольшой, слегка расширенный бокал, или же подавайте в старомодном бокале со льдом. Украсьте витком лимонной кожуры по желанию.

«Шипучка Рамос»:

60 мл джина, 30 мл лимонного сока, 30 мл сока зеленого лимона, 30 мл густых сливок, 2 мл апельсиновой цветочной воды, 1 яичный белок. 1 чайная ложка сахара.

Сильно и тщательно поболтайте с дробленным льдом. Сцедите в высокий бокал на 250-300 мл, подглазуририв край бокала лимоном и сахаром.

«Шипучка Такско»:

60 мл Текилы, сок половины лимона, 2 мл апельсиновой горькой настойки, 0,5 чайной ложки сахара, газированная вода.

Смешайте все, кроме газированной воды, в высоком бокале, хорошо засыпанном дробленным льдом, после чего долейте газированной воды. Бросьте для аромата шкурку зеленого лимона. Можно также добавить яичный белок. Сильно взболтните все составные части, сцедите в бокал на куски льда и долейте содовой воды.

«Шомпол»:

«Шомпол» является разновидностью «Кровавой Мери». Используйте ровно половину того томатного сока, что требуется для основного рецепта «Кровавой Мери», и добавьте 45 мл говяжьего бульона.

«Шотландская дымка»:

45 мл шотландского виски. Заполните на 3/4 ледяной стружкой старомодный бокал. Влейте туда шотландское виски, положите виток лимонной кожуры. Подавайте с соломинками. Схожий напиток можно приготовить на базе любого другого спиртного вместо шотландского виски.

«Шотландское кислое Коллинз»:

Готовится так же, как и Джин кислый Коллинз, только вместо джина используется шотландское виски.

«Яйцо кислое Сауэр»:

1 чайная ложка сахара, 3 мл лимонного сока, 30 мл ликера Кюрасо, 30 мл коньяка, 1 целое яйцо.

Сильно взболтните или смешайте с дробленным льдом. Сцедите в охлажденный узкий бокал.

КАК ПЕРЕВЕСТИ ОДНУ МЕРУ В ДРУГУЮ (АМЕРИКАНСКИЕ МЕРЫ ЖИДКОСТИ)

	Миллилитров (граммы)	Капель	Ложек для коктейлей	Чайных ложек	Столовых ложек	Унций	Мерных чарок	Винный бокал	Порция	Полпинт
1 Миллилитр (грамм) =		1.2	0.4	0.2	0.07	0.03	0.02			
1 Капля =	0,8		1/3	1/6	1/18					
1 Ложка для коктейлей =	2.5	3		1/2	1/6	1/12	1/18			
1 Чайная ложка =	5	6	2		1/3	1/6	1/9			
1 Столовая ложка =	14	18	6	3		1/2	1/3	1/8	1/12	1/16
1 Унция =	28		12	6	2		2/3	1/4	1/6	1/8
1 Мерная чарка =	42		18	9	3	1/2		3/8	1/4	3/16
1 Винный бокал =	112				8	4	2-2/3		2/3	1/2
1 Порция =	168				12	6	4	1/2		3/4
1 Полпинты =	224				16	8	5-1/3	2	1-1/3	

Примечание: эту таблицу можно читать как слева-направо, так и сверху вниз. Если вы хотите знать, чему равна унция, или, скажем, 1 мерная чарка, читайте слева-направо. Если же вам надо вычислить, сколько чайных ложек входит в одну унцию или сколько граммов составляют одну порцию, читайте сверху вниз

ЧТО НУЖНО ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ?

Сделать вино самому воистину не сложно. Тем не менее, это - процесс, требующий точного соблюдения пропорций сахара, и т. д.

Стадии производства вина:

Извлечь сок из фруктов, овощей, цветов или злаков. В большинстве случаев это делается с помощью кипящей воды, которой заливают исходный продукт. Иногда смесь подогревается, как этого требует особый рецепт.

Затем всю массу положить под пресс для получения максимума сока.

Настаивать смесь в течение нескольких дней, дожимая массу, что улучшает аромат будущего напитка.

Слить настоянную жидкость, добавить сахар, дрожжи и приправы согласно рецепту.

Перелить в сосуд для брожения. По истечении определенного времени смесь благодаря дрожжам начинает бродить. Сроки брожения разные, в среднем, несколько недель. Иногда это происходит очень быстро (пояснения даны в каждом отдельном рецепте).

Если вы хотите получить игристое вино, разлейте жидкость по бутылкам до окончания брожения, если же обычное — дождитесь, когда брожение полностью прекратится.

Тщательно процедите жидкость перед разливом в бутылки.

Приспособления для винопроизводства:

Не опасайтесь того, что для изготовления вина вам понадобится очень сложная техника. Конечно, если вы задумали сделать значительное количество вина, придется потратиться на

специальное оборудование, но для одной-двух партий можно обойтись на удивление простыми средствами, имеющимися в каждом доме.

Ниже мы приводим перечень необходимых предметов:

Деревянная доска — для разделки фруктов. Убедитесь, что на ней нет заусениц.

Утварь из нержавеющей стали и серебра — для резки продуктов и их настаивания.

Сосуды — для продуктов и воды: они могут быть стеклянными (из прочного стекла, т. к. процесс требует применения горячей воды); пластмассовыми (многие виды пластмасс не выдерживают кипятка, но следует не забывать, что заливаемая вода впитывается фруктами и быстро теряет свою температуру); эмалированными (без повреждений), а самое главное — чистыми.

Соковыжималка, пестик или деревянная ложка (для мягких фруктов).

Дуршлаг (для первого процеживания до введения дрожжей); тонкое сито (для процеживания при переливании смеси в сосуд для брожения); или полотняный мешок, или лейка с фильтром.

Сосуд для брожения — это может быть деревянная бочка, стеклянная бутылка, полиэтиленовый контейнер. Тем не менее, многие предпочитают глиняные или фаянсовые сосуды с затычкой, а то и с краником внизу для слива готового вина. Сосуд должен заполняться не до краев, т. к. при брожении масса увеличивается в объеме. Не используйте сосуды, которые трудно чистить, а также бочонки, ранее содержавшие другие продукты, особенно уксус. Результат брожения во многом зависит от того, насколько тщательно вы проконтролируете своевременный выход газа (двуокиси углерода). Поэтому затычка должна периодически выниматься. Можно вмонтировать в пробку

отводную трубочку или, закрыв отверстие листом плотной бумаги, оставить в ней прорезь.

Поднос — ставится под бутылки, бочки и т. д. на случай выделения из них пены.

Воронка, ерш для чистки бутылок, проволока (если укупоривается игристое вино).

Важно: посуда для розлива вина должна быть идеально чистой и простерилизованной.

Вино разливается в те месяцы, название которых содержит букву «р» (январь, февраль, март, апрель, сентябрь, октябрь, ноябрь, декабрь), т. к. охлаждение воздуха препятствует процессам брожения.

Шелуха от сырого картофеля — идеальное средство для чистки бутылок и удаления посторонних запахов. Кроме этого, бутылки можно отмыть раствором в воде золой, прополоскать и высушить, поставив их вверх дном в теплом месте. Для полной гарантии бутылки поочередно орошают небольшим количеством вина того же типа, которое будет в них залито.

Удобно: разливая вино по бутылкам, можно приделать к воронке или кранику трубку или кусок шланга, такой длины, чтобы они доходили до дна бутылки: этим способом устраняется опасность попадания воздуха, образования пены и испарения спирта из вина.

Обязательно: между пробкой и поверхностью вина надо оставлять промежуток толщиной в три пальца — иначе бутылки лопаются. Пробки нужно брать каждый раз новые и такого размера, чтобы они входили в горлышко бутылки как можно туже. Затем пробка обрезается в уровень с горлышком и заливается сургучом.

Там, где хранится вино, не должно быть остропахнувших продуктов и веществ, т. к., несмотря на сургуч, вино впитывает все посторонние запахи.

Укладывать бутылки надо так, чтобы вино соприкасалось с пробкой.

Любопытно: винные бочки промывают серной кислотой: смочив всю внутреннюю поверхность, оставляют кислоту действовать 15—30 минут, затем бочку тщательно прополаскивают и сушат.

Заплесневевшее вино можно «подлечить», засыпав 20—30 столовых ложек мелко истолченного угля в ведро вина. Дождавшись посветления вина (примерно через 2 часа), его процеживают и вновь разливают по бутылкам. Конечно, при этом вино теряет часть своих вкусовых и цветовых качеств, однако оно вполне годно к употреблению.

Существенно: перебродившее процеженное вино должно быть совершенно прозрачным. Если это не так, значит, оно плохо профильтровано, или пресс способствовал проникновению в сок пюреобразной массы. Можно добиться прозрачности, добавив на каждые 10—15 литров вина один густо взбитый белок и продержав так в течение суток. Прекрасный эффект дает также добавление в вино предварительно замоченного в воде желатина (1 столовая ложка на 5 литров вина). Убедиться в полной прозрачности вина можно по истечении нескольких недель.

Очень важно: в процессе брожения важную роль играют влажность и температура. Помещение должно быть сухим, т. к. влажность способствует размножению грибковых болезней и влияет на качество вина. Надо помнить, что дрожжи — это живые организмы, требующие определенного температурного режима.

Оптимальные условия: не ниже 15° и не выше 26°. Если брожение происходит в бутылках, допустима температура от 12 до 15°. Нельзя допускать попадания на сосуды прямых солнечных лучей.

Если процесс брожения идет медленно (нет пузырения),

следует переставить сосуд в более теплое место. Если это не даст результатов, надо добавить половину из указанного в рецепте количества дрожжей.

При сильном пузырении сосуд переставляют в более прохладное место.

При изготовлении вина лучше использовать винные, затем пивные и, в последнюю очередь, пекарские дрожжи.

ФРУКТОВЫЕ ВИНА

Поскольку вино тщательно процеживается, фрукты можно закладывать без удаления кожуры, хвостиков и сердцевин. В то же время нужно их хорошо вымыть и срезать подпорченные места. На смородине и крыжовнике можно оставлять сухие чашечки и плодоножки.

Твердые фрукты: нарезать фрукты на очень тонкие ломтики для максимального извлечения сока. Исключение составляет айва: из-за ее твердости вам придется натереть ее на терке.

Мягкие фрукты: переберите фрукты, убирая недоспелые или переспелые экземпляры, а также гниль. Вымойте и высушите их. Если осталось немного влаги, уменьшите количество полагающейся по рецепту воды. Косточки (абрикосовые, сливовые и т. д.) нужно удалять; если их оставить, это повлияет на вкус вина.

Каждый вид фруктов создает особый неповторимый вкус и цвет при изготовлении вина. Ниже мы приводим основные качества фруктовых вин:

Яблочное — легкое белое вино.

Абрикосовое — сладкое белое вино.

Ежевичное — густое красное вино.

Черносмородинное — крепкое вино типа портвейн.

- Вишневое — бордовое вино типа кларет.
 Терновое — очень сухое красное вино.
 Бузиновое — портвейн.
 Крыжовниковое — сладкое шампанское.
 Виноградное — легкое сухое белое вино.
 Алычевое — легкое белое вино.
 Шиповниковое — очень сухое белое вино.
 Боярышниковое — сухое белое вино.
 Лимонное — очень сухое вино..
 Тутовое — очень сухое красное (белое) вино.
 Апельсиновое — легкое шерри.
 Персиковое — сладкое белое вино.
 Грушевое — легкое белое вино.
 Черносливовое — красное вино.
 Айвовое — очень сухое белое вино.
 Изюмное — легкий портвейн.
 Малиновое — розовое вино.
 Красносмородинное — сухое розовое вино.
 Ревенное — очень сухое белое вино.

АБРИКОСОВОЕ ВИНО

3 кг абрикосов, 5 литров кипящей воды, 6 стаканов сахара, на 4,5 литра сока 0,5 столовой ложки дрожжей, сок 2-х лимонов.

Вынуть косточки из абрикосов. Если вам нравится миндальный привкус, косточки можно оставить в смеси, но лучше вынуть ядрышки.

Залить кипятком, настаивать 4 дня под прессом.

Процедить и измерить количество сока.

Добавить сахар, лимонный сок и дрожжи и поставить в темное место для брожения (18—24°).

После прекращения пузырения хорошенько размешать.

Дать осесть осадку в течение 3-х дней.

Процедить через фланелевый мешок или плотную кисею в бочку.

Закупорить и оставить на 6 месяцев.

Разлить по бутылкам, запечатать их и поставить в прохладное темное место по меньшей мере на несколько месяцев.

ЯБЛОЧНОЕ ВИНО

2 кг яблок, 4,5 литра кипящей воды. На каждые 4,5 л сока 6 стаканов сахара, 1 столовая ложка дрожжей, сок из двух лимонов.

Нарезать яблоки на мелкие дольки.

Залить кипятком и прижать прессом. Настаивать 4 дня.

Процедить сок и измерить его количество.

Всыпать сахар, добавить дрожжи и лимонный сок. Поставить для брожения в теплое место (18—24").

После прекращения пузырения хорошо размешать.

Дать осесть осадку в течение 3-х дней.

Процедить через фланелевый мешок или плотную кисею в бочку.

Закупорить и оставить на 6 месяцев.

Разлить по бутылкам, запечатать и поставить в прохладное темное место по меньшей мере на несколько месяцев.

ЕЖЕВИЧНОЕ ВИНО

3 кг ежевики, 3,5 литра кипятка, на каждые 4,5 литра сока — 5 стаканов сахара и 0,5 столовой ложки дрожжей.

Положить ежевику в сосуд и залить кипятком.

Настаивать 4 дня, затем процедить.

Измерить сок и добавить сахар и дрожжи.

Поставить для брожения в теплое место (18—24*).

После прекращения пузырения (это вино может бродить всего 2—3 недели) хорошо размешать.

Дать осесть осадку в течение 3-х дней.

Процедить, оставить в бочке на 4 месяца.

Разлить по бутылкам, запечатать и поставить в прохладное темное место на несколько месяцев.

ЧЕРНОСМОРОДИННОЕ ВИНО

2,5 кг черной смородины, 4 литра кипятка, на каждые 4,5 литра сока 6 стаканов сахара и 0,5 столовой ложки дрожжей.

Делается в точности так, как ЕЖЕВИЧНОЕ ВИНО, однако сроки готовности не 4, а 7—9 месяцев, (см. пункт 7).

ЧЕРНО-КРАСНОСМОРОДИННОЕ ВИНО

1,25 кг красной смородины, 1,25 кг черной смородины, 4 литра кипятка, на каждые 4,5 литра сока 6 стаканов сахара, 0,5 столовой ложки дрожжей.

Метод приготовления аналогичен методу приготовления ЧЕРНОСМОРОДИННОГО ВИНА.

ЧЕРНИЧНОЕ ВИНО

2 кг черники, 2,25 литра кипятка, 1 столовая ложка настоя винного камня, 0,5 столовой ложки тертого имбирного корня, несколько листьев розмарина, 2,25 литра сидра (во время разлива в бутылки), на каждые 4,5 литра сока 6 стаканов сахара, 0,5 СТОЛОВОЙ ложки дрожжей.

Делается по методу ЕЖЕВИЧНОГО ВИНА.

ВИНО ИЗ КРАСНЫХ СЛИВ

3,5 кг красных слив, 4,5 литра кипятка. На каждые 4,5 литра сока 6 стаканов сахара, 0,5 столовой ложки дрожжей, сок 2-х лимонов.

Залить сливы кипятком. Если они твердые, пресс должен быть тяжелее.

Настаивать 4 дня.

Процедить и измерить количество.

Добавить сахар, дрожжи, лимонный сок и поставить в теплое место (18—24*).

Когда кончится пузырение (это происходит быстро, через 2—3 недели), перемешать.

Дать отстояться в течение 3-х дней

Процедить через очень тонкую ткань, наполнить бочку доверху.

Закупорить и оставить на 5 месяцев.

Разлить по бутылкам, запечатать их и поставить в темное, прохладное место.

ВИШНЕВОЕ ВИНО

3,5 кг вишен, 4,5 литра кипятка, на каждые 4.5 литра сока 6 стаканов сахара, 0,5 столовой ложки дрожжей.

Вино делается в точности так, как **ВИНО ИЗ КРАСНЫХ СЛИВ**. Примечание: вишни — это один из очень немногих сортов фруктов, которые можно затем использовать в пироги. Они имеют легкий винный привкус.

Вариант: можно добавить 14 г имбиря и сок одного лимона с сахаром.

ВИНО ИЗ МИРАБЕЛИ

2 кг белой мирабелы, 4,5 литра кипятка, на каждые 4,5 литра сока 6 стаканов сахара, 0,5 столовой ложки дрожжей.

Готовится так же, как **ЯБЛОЧНОЕ ВИНО**, но без добавления лимонного сока.

ВИНО ИЗ ЧЕРЕШНИ

Рецепт такой же, как и для **ВИШНЕВОГО ВИНА**. Перед разливом по бутылкам добавить немного портвейна для вкуса и цвета.

ВИНО ИЗ БУЗИНЫ

2 кг бузины, 5 литров кипятка, на 4,5 литра сока 5 стаканов сахара, 0,5 столовой ложки дрожжей, 7 г имбиря. 225 г изюма. Делается как ВИНО ИЗ РЕВЕНЯ.

ВИНО ИЗ КРЫЖОВНИКА

2 кг зеленого крыжовника, 5 литров кипятка, на 4,5 литра сока 6 стаканов сахара. 0,5 столовой ложки дрожжей, 25 г имбиря.

Готовится так же, как ВИНО ИЗ РЕВЕНЯ.

ВИНОГРАДНОЕ ВИНО

2 кг винограда (лучше черного), 3 литра кипятка, на 4,5 литра сока 4 стакана сахара, 0,5 столовой ложки дрожжей, 1 чайная ложка миндальной эссенции.

Делается по принципу ЯБЛОЧНОГО ВИНА

ГРЕИПФРУТОВОЕ ВИНО

3 больших грейпфрута, 4.5 литра кипятка. На 4.5 литра сока 6 стаканов сахара, 1 столовая ложка дрожжей.

Метод такой же. как и для ЛИМОННОГО ВИНА

РЕНКЛОДОВОЕ ВИНО

2,5 кг ренклода, 4,5 литра кипятка, кожура с 2-х лимонов, на 4,5 литра сока 4—5 стаканов сахара, 0,5 столовой ложки дрожжей, сок одного апельсина.

Метод приготовления идентичен методу ЯБЛОЧНОГО ВИНА

ВИНО ИЗ БОЯРЫШНИКА

3 кг боярышника, 3,5 литра кипятка. На 4,5 литра сока 5

стаканов сахара, 0,5 столовой ложки дрожжей.

Готовится по принципу ВИНА ИЗ ШИПОВНИКА

ВИНО ИЗ ШИПОВНИКА

3 кг шиповника. 3,5 литра кипятка. На 4,5 литра сока 5 стаканов сахара, 0,5 столовой ложки дрожжей.

Залить ягоды кипятком.

Из-за твердости ягод их надо настаивать не менее 7 дней, отжимая ежедневно.

Процедить.

Измерить количество сока и добавить сахар и дрожжи.

Поставить в теплое место (18—24°) для брожения.

После прекращения пузырения перемешать.

Дать отстояться в течение 3 дней.

Процедить, закупорить и настаивать 4 месяца.

Разлить по бутылкам, запечатать и поставить в прохладное темное место на несколько месяцев.

ЛИМОННОЕ ВИНО

12 больших лимонов, 4.5 литра кипятка. На 4,5 литра сока 6 стаканов сахара. 1 столовая ложка дрожжей.

1. Нарезать лимоны на ломтики.

2. Залить кипятком и настаивать 3 дня.

3. Процедить и измерить количество.

4. Добавить сахар и дрожжи и поставить в теплое место (18—24°) для брожения.

5. После прекращения пузырения перемешать.

6. Дать отстояться в течение 3 дней.

7. Процедить.

8. Закупорить и оставить на 12 месяцев.

9. Разлить по бутылкам, запечатать и поставить в прохладное темное место на несколько месяцев.

ТУТОВОЕ ВИНО

3 кг туты (шелковицы), 4,5 литра кипятка, на 4,5 литра сока 5 стаканов сахара, 0,5 столовой ложки дрожжей.

Готовится так же, как ЯБЛОЧНОЕ ВИНО

ПЕРСИКОВОЕ ВИНО

3 кг персиков, 4,5 литра кипятка, на 4,5 литра сока 6 стаканов сахара, 0,5 столовой ложки дрожжей, сок 2-х лимонов.

Делается по рецепту АБРИКОСОВОГО ВИНА.

ГРУШЕВОЕ ВИНО

2 кг груш, 4,5 литра кипятка, на 4,5 литра сока 6 стаканов сахара, 1 столовая ложка дрожжей, сок 2-х лимонов.

Готовится по рецепту ЯБЛОЧНОГО ВИНА.

СЛИВОВОЕ ВИНО

2 кг слив (лучше разного сорта), 0,5 кг сахара. 3 литра воды (кипятка), на 4,5 литра сока 3 стакана сахара. 0,5 столовой ложки дрожжей.

Вынуть косточки из слив, засыпать их сахаром.

Залить кипятком.

Продолжать рецепт ВИНА ИЗ РЕВЕНЯ. Разница в том, что в это вино добавляются вместе с сахаром и дрожжами раздробленные сливовые косточки.

АПЕЛЬСИНОВОЕ ВИНО

3 кг апельсинов, 4,5 литра кипятка, на 4,5 литра сока 6 стаканов сахара, 0,5 столовой ложки дрожжей, сок 2-х лимонов.

Готовится по рецепту ВИНА ИЗ РЕВЕНЯ, но дрожжи наносятся на сухарь и затем добавляются в сок.

АЙВОВОЕ ВИНО

3 кг айвы, 4,5 литра кипятка, на 4,5 литра сока 5 стаканов сахара, 0,5 столовой ложки дрожжей, сок и кожура 3-х лимонов.

Если айва очень твердая, натереть ее на крупной терке.

Прокипятить массу в течение 15 минут, положив на айву груз.

Далее следовать рецепту ЯБЛОЧНОГО ВИНА.

ИЗЮМНОЕ ВИНО

2 кг изюма, 4 литра кипятка, 2 нарезанных дольками апельсина, на 4,5 литра сока 4 стакана сахара, 0,5 столовой ложки дрожжей.

Делается по рецепту ВИНА ИЗ РЕВЕНЯ

ВИНО ИЗ ЧАЯ

1,2 крепкого раствора чая, 50—125 г изюма, 2 стакана сахара, сок 1-го лимона.

Заварить чай обычным способом, настаивать его в течение 2-х недель, прибавив сахар, изюм и лимонный сок.

Процедить и дать дозреть в течение нескольких месяцев.

МАЛИНОВОЕ ВИНО

3 кг малины, 4.5 литра кипятка, на 4,5 литра сока 5 стаканов сахара, 0.5 столовой ложки дрожжей. Готовится по методу ВИНА ИЗ РЕВЕНЯ.

КРАСНОСМОРОЛИННОЕ ВИНО

3 кг красной смородины, 4.5 литра кипятка на 4,5 .пира сока 6 стаканов сахара, 0,5 столовой ложки дрожжей.

Готовится по рецепту ЧЕРНОСМОРОДИННОГО ВИНА, но срок готовности у него несколько длиннее — 10 месяцев.

ВИНО ИЗ ТЕРНА

2 кг терна. 3 литра кипятка, на 4,5 литра сока 6 стаканов сахара, 0,5 столовой ложки дрожжей. Делается по методу предыдущего рецепта.

ВИНО ИЗ РЕВЕНЯ

2 кг ревеня, 3,5 литра кипятка, на 4,5 литра сока 5 стаканов сахара. 0,5 столовой ложки дрожжей, сок половины лимона, сок половины апельсина.

Нарезать ревеня на куски, залить кипятком для извлечения сока.

Настаивать 4 дня.

Процедить и измерить количество жидкости.

Добавить сахар и дрожжи (намазать их на размоченный сухарь).

Влить сок от лимона и апельсина и поставить в теплое место (18—24°) для брожения.

После прекращения брожения (примерно через 1 —1,5 месяца) хорошо перемешать.

Дать отстояться в течение 3 дней.

Процедить, наполнив бочку до краев, иначе вино будет кислить.

Закупорить и поставить на 6 месяцев на старое место.

Разлить по бутылкам, запечатать и хранить в темном прохладном месте еще несколько месяцев.

ВИНА ИЗ ОВОЩЕЙ

Нет необходимости снимать кожуру с овощей, но вымыть их щеткой и удалить поврежденные места обязательно. Овощи должны быть зрелыми и качественными. Лучше ориентироваться на те, которые в данный сезон наиболее урожайные.

Из овощных материалов сладких вин не делают, потому что в этом случае они получаются безвкусными.

Ниже мы приводим рецепты вин из наиболее распространенных в нашей стране овощей.

Характеристика овощных вин:

Свекла — довольно крепкое, похожее на портвейн.

Морковь — сухое шерри.

Сельдерей — белое вино.

Кабачок — сухое белое вино без запаха.

Горох — довольно крепкое белое вино.

Картофель — сухое, весьма крепкое белое вино.

Брюква — сухое золотисто-белое вино.

Томаты — розовое вино.

Репа — сухое, довольно крепкое белое вино.

СВЕКОЛЬНОЕ ВИНО

2 кг сырой свеклы, 3,5 литра кипятка, 50 г имбиря, на 4,5 литра сока 4 стакана сахара, 1 столовая ложка дрожжей, сок 2-х лимонов.

Вымыть и нарезать свеклу ломтиками.

Залить кипятком и добавить имбирь.

Дать отстояться 4 дня.

Измерить количество сока, добавить сахар, дрожжи и лимонный сок.

Поставить в теплое место (18—24 °) для брожения.

После окончания брожения хорошо перемешать.

Дать отстояться 3 дня.

Процедить, залить в бочку и оставить на 8—9 месяцев.

Разлить по бутылкам, запечатать их и поставить а хранение в прохладное темное место.

МОРКОВНОЕ ВИНО

2 кг моркови, 4 литра кипятка, на 4,5 литра сока 4—5 стаканов сахара. 1 столовая ложка дрожжей, сок одного лимона, сок одного апельсина, 1 сухарь.

Делается по предыдущему рецепту. В пункте 4 изменения: измерив сок, добавить сахар, лимонный и апельсиновый соки и дрожжи, намазанные на сухарь.

ВИНО ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

2,5 кг сельдерея, 4,5 литра кипятка, на 4,5 литра сока 6 стаканов сахара. 1 столовая ложка дрожжей, сок одного лимона, сок двух апельсинов, 25 г имбиря.

Делается так же, как СВЕКОЛЬНОЕ ВИНО, но срок выдержки — 10—12 месяцев.

ВИНО ИЗ КАБАЧКОВ

3 кг кабачков, 4,5 литра кипятка. 25—50 г имбиря, на 4,5 литра сока 6 стаканов сахара, 1 столовая ложка дрожжей, сок трех лимонов.

Кабачки использовать полностью.

Нарезать на кусочки и добавить имбирь, залить кипятком.

Настаивать в течение 6 дней, ежедневно увеличивая пресс.

Измерить количество жидкости, добавить сахар, лимонный сок и дрожжи.

Дальше делается все как в рецепте ЯБЛОЧНОЕ ВИНО.

ГОРОХОВОЕ ВИНО

2,5 кг гороха стручкового, 4,5 литра кипятка на 4.5 литра

сока 6 стаканов сахара, 1 столовая ложка дрожжей, сок одного лимона, сок одного апельсина.

Делается по рецепту КАРТОФЕЛЬНОГО ВИНА.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ВИНО

2 кг картофеля, 3,5 литра кипятка, 40 г имбиря, на 4,5 литра сока 4 стакана сахара, 1 столовая ложка дрожжей, 125 г изюма, 1 сухарь, сок одного лимона, сок одного апельсина, 225г ячменных зерен.

Вымыть и нарезать картофель, не снимая кожуры.

Добавить имбирь и залить кипятком.

Настаивать 4 дня.

Измерить количество жидкости, добавить сахар, изюм, ячмень, намазанные на сухарь дрожжи, лимонный и апельсиновый соки.

Далее все делается по рецепту ЯБЛОЧНОГО ВИНА.

ВИНО ИЗ БРЮКВЫ

2- кг брюквы, 6,5 литра кипятка, на 4,5 литра сока 4—5 стаканов сахара, 1 столовая ложка дрожжей, сок двух лимонов, сок одного апельсина.

Делается по рецепту КАРТОФЕЛЬНОГО ВИНА.

ТОМАТНОЕ ВИНО

4 кг помидоров. 1,2 литра кипятка, щепотка соли, на 4,5 литра сока 4 стакана сахара, 1 столовая ложка дрожжей, сок двух лимонов.

Нарезать томаты, посыпать их солью.

Залить кипятком и прижать.

Настаивать 4 дня, а затем процедить.

Добавить сахар, дрожжи и лимонный сок. Далее по рецепту КАРТОФЕЛЬНОГО ВИНА.

ВИНО ИЗ РЕПЫ

2 кг репы. 3,5 литра кипятка, на 4,5 литра сока 5-6 стаканов сахара, 1 столовая ложка дрожжей, сок двух лимонов.

Делается по рецепту КАРТОФЕЛЬНОГО ВИНА.

ВИНО ИЗ ПЕТРУШКИ

225 г петрушки, 4,5 литра кипятка, 6 стаканов сахара. 1 столовая ложка дрожжей, 25 г имбиря, сок одного лимона.

1. Залить петрушку кипятком и кипятить 10 минут, добавив имбирь.

2. В теплый отвар добавить сахар и лимонный сок, а затем и дрожжи.

3. Поставить в теплое место для брожения. Далее по рецепту КАРТОФЕЛЬНОГО ВИНА.

ВИНА ИЗ ЗЛАКОВ

При изготовлении вин из злаков требуется большее количество дрожжей, чем для других вин, потому что приходится заставлять бродить содержащиеся в злаках натуральные сахар и крахмал. Вина из большинства злаков схожи с очень крепкими портвейнами.

КУКУРУЗНОЕ ВИНО

Делается в точности так, как ПШЕНИЧНОЕ ВИНО, только вместо пшеничных зерен берутся кукурузные.

ЯЧМЕННОЕ ВИНО

Делается в точности так, как ПШЕНИЧНОЕ ВИНО, только вместо пшеничных зерен берутся ячменные.

РИСОВОЕ ВИНО

1,5 кг длинных или обычных зерен риса, 4,5 литра кипятка, 50 г дрожжей, 5 стаканов сахара, 0,5 кг изюма.

Положить рис, сахар и изюм в большой сосуд.

Залить кипятком, остудить до теплого состояния.

Смешать с дрожжами.

Настаивать 3 недели, время от времени помешивая.

Процедить в сосуд.

Поставить для брожения. Когда пузырение прекратится, плотно закупорить.

Выдерживать 6. а лучше 12 месяцев перед розливом.

РЖАНОЕ ВИНО

Делается по методу ПШЕНИЧНОГО ВИНА, но вместо пшеничных берутся зерна ржи.

ПШЕНИЧНОЕ ВИНО

600 г пшеницы, 4,5 литра кипятка. 50 г дрожжей, 7 стаканов сахара. 1 кг изюма.

Положить в сосуд пшеницу, сахар и изюм.

Залить кипятком и остудить.

Добавить дрожжи.

Настаивать 3 недели, время от времени помешивая.

Процедить в сосуд.

Дать перебродить, после окончания брожения закупорить.

Выдерживать не менее 6 месяцев (а лучше год) до розлива в бутылки.

СИДР

Сидр — это слабоалкогольное (5—7°) вино, получаемое брожением яблочного сока. Этот рецепт подойдет тем, у кого в саду много яблонь. Для сидра лучше всего использовать

недорогие мелкие, но сочные плоды. Чем ароматнее яблоки, тем ароматнее получается сидр.

СУХОЙ СИДР

Отобрать кислые, но зрелые плоды.

Подержать их несколько недель в теплом месте для размягчения.

Размять до состояния пюре.

Процедить, сильно отжимая.

Поставить сок в теплое место.

Дать забродить.

Когда пузыри поднимутся к поверхности, а осадок осядет на дно. перелить сидр в бочку.

Плотно закупорить бочку.

Поставить в прохладное место на 6—7 месяцев.

Процедить и разлить по бутылкам.

ГРУШЕВЫЙ СИДР

Твердые сочные груши: делается по рецепту сухого яблочного сидра.

СЛАДКИЙ СИДР

Кислые яблоки. На 4,5 литра сока 5 стаканов сахара, 25г дрожжей.

Нарезать яблоки.

Положить их в кастрюлю.

Залить их водой, чтобы вода покрыла яблоки.

Настаивать 2 недели, изредка помешивая.

Осторожно процедить и нагреть жидкость. Добавить сахар и дрожжи.

Закупорить и поставить в теплое место для брожения.

После начала брожения перелить в бочку.

По окончании брожения бочку запечатать.
Через 6 месяцев разлить по бутылкам.

ПИВО

Для закваски:

14 г дрожжей, 430 г теплой воды, 2 чайных ложки имбиря. 2 чайных ложки сахара.

Для аромата:

3 стакана сахара, 1,2 литра воды, сок 2-х лимонов.

Для подкормки:

6 чайных ложек молотого имбиря, 6 чайных ложек сахара.

Для разбавления:

3 литра воды.

1. Смешать все составные части для закваски, оставить на сутки, а затем ежедневно подкармливать.

2. Подкармливать одной чайной ложкой имбиря и одной чайной ложкой сахара каждый день.

3. Спустя 7 дней процедить.

4. Для аромата растворить сахар в воде, добавить лимонный сок.

5. Смешать с основной массой.

6. Для разбавления добавить 3 литра воды.

7. Хорошенько перемешать.

8. Разлить по бутылкам с завинчивающимися головками.

9. Настаивать в течение 7 дней и употреблять. Это пиво содержит мало алкоголя и может подаваться всем членам семьи.

БЫСТРОЕ ИМБИРНОЕ ПИВО

2 стакана сахара, 25 г винного камня, 25 г толченого имбиря, 4,5 литра воды (кипятка), 15 г дрожжей.

Смешать все составные части, кроме дрожжей.

Добавить дрожжи в остывшую смесь.

Процедить и разлить по бутылкам.

Укупорить бутылки пробками и закрепить. Оставить на ночь. Утром пиво готово.

ХМЕЛЬНОЕ ПИВО

2 стакана сахара, 4,5 литра кипятка, 14 г хмеля, 25 г дрожжей, 0,5 кг солодового экстракта.

Прокипятить все составные части, кроме дрожжей, в течение 1 часа.

Процедить и добавить столько воды, чтобы получить 4,5 литра жидкости.

Остудить и добавить дрожжи.

Настаивать в закрытом сосуде в течение 3-х дней в теплом месте (18—24°).

Процедить и разлить по бутылкам.

Пробки укрепить проволокой и настаивать пиво в течение недели.

КРАПИВНОЕ ПИВО

1 кг крапивы, 9 литров воды, 14 г толченого имбирного корня. 2 кг солода, 50 г хмеля, 100 г сассапарили, 3 стакана сахара, 25 г дрожжей.

Использовать только молодую крапиву.

Вымыть крапиву и положить ее в сосуд вместе с водой, имбирем, солодом, хмелем и сассапарилью.

Кипятить в течение 15 минут.

Процедить сквозь сахар и помешивать до полного растворения сахара.

Добавить дрожжи, и когда пиво начнет бродить, разлить его по бутылкам. Укупорить их и закрепить пробки веревкой. Пиво готово к употреблению.

МЕДОВЫЙ НАПИТОК

Один из старейших напитков, основным компонентом которого является мед. Качество меда должно быть очень высоким. Самый привлекательный на вид напиток получается из светлого меда. Наберитесь терпения во время выдержки медового напитка: несколько месяцев он настаивается в бочках, а затем — не менее года в бутылках. Зато результат оправдывает долгое ожидание; по своим вкусовым и ароматическим свойствам этот напиток не имеет себе равных.

ВАРИАНТ 1-й

4,5 литра воды, 1.5 кг меда, 25 г дрожжей (если возможно, медовых).

Вскипятить воду и остудить до 55°.

Влить подогретый мед и размешать.

Остудить и добавить дрожжи.

Поставить в теплое место (18—24*) для брожения.

По окончании брожения поставить в прохладное место на 2 недели.

Процедить.

Настаивать в течение 6 месяцев, разлить по бутылкам, закрепить пробки проволокой.

ВАРИАНТ 2-й

2 кг светлого меда. 4,5 литра воды, 26г хмеля, 14г имбирного корня, 2 лимона, 25 г дрожжей, 7 г желатина.

Развести мед в воде, добавить хмель, имбирный корень, кожуру и сок лимонов.

Кипятить смесь 45 минут.

Процедить в бочку, наполняя ее до краев.

В неостывшую полностью жидкость добавить дрожжи.

Оставить для брожения, которое длится около 5 недель.

По окончании брожения добавить желатин, разведенный в небольшом количестве воды.

Плотно закупорить и настаивать 6 месяцев.

Процедить, разлить по бутылкам, закрепить пробки проволокой.

ЛИКЕРЫ

Изготовление ликеров представляется очень сложным процессом. И действительно, это не так уж просто. Однако, пользуясь нижеприведенным способом, можно получить очень вкусные и разнообразные напитки.

ЛИКЕР «АДВОКАТ»

6 желтков, 25 г желтого сахара, 3/4 или 1 бутылка коньяка или водки.

Положить кастрюлю с сахаром и желтками на водяную баню.

Взбить в густую кремообразную массу.

Охладить, продолжая взбивать.

Влить коньяк, непрерывно мешая.

Разлить по бутылкам.

АБРИКОСОВЫЙ ЛИКЕР

Спелые абрикосы, коньяк или водка. На каждые 0,5 кг абрикос 125 г сахара.

Разрезать абрикосы пополам, вынуть косточки, извлечь ядрышки.

Наполнить бутылки: наполовину абрикосами, наполовину — коньяком с сахаром.

Закупорить и настаивать 3—4 месяца, время от времени встряхивая.

Процедить и разлить в нормальные бутылки.

ЕЖЕВИЧНЫЙ ЛИКЕР

Ежевика, коньяк или водка, на каждые 0,5 кг ежевики 2 шт. гвоздики и 75 г сахара, шепотка корицы.

Размять ежевику, положить ее в бутылку, заполняя до половины.

Добавить гвоздику, корицу и сахар, долить бутылку доверху коньяком или водкой.

Закупорить и настаивать 3—4 месяца, изредка взбалтывая.

Процедить и разлить по бутылкам.

ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР

Вишни (лучше шпанка), коньяк или водка, на каждые 0,5 кг вишни 1—2 шт. гвоздики, 50—75 г сахара.

Наколоть вишни спичкой.

Заполнить бутылку вишней наполовину.

Добавить гвоздику и сахар.

Долить бутылку доверху коньяком или водкой.

Хорошо закупорить.

Настаивать 3—4 месяца, изредка встряхивая.

Процедить, разлить по бутылкам.

СЛИВОВЫЙ ЛИКЕР

Сливы (ренклод), коньяк или водка, на каждые 0,5 кг спелых слив 125 г сахара.

Делается по рецепту абрикосового ликера.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР

3 апельсина, коньяк или водка, 125 г сахара.

Снять с апельсинов кожуру и положить ее в бутылку вместе с сахаром. Сок не использовать.

Залить коньяком или водкой.

Хорошо закупорить и оставить на 3—4 месяца. Изредка взбалтывать.

Процедить и разлить по бутылкам.

КЛУБНИЧНЫЙ ЛИКЕР

Клубника, коньяк или водка, на каждые 0,5 кг клубники 125 г сахара, тонко снятая кожура 1-го лимона.

1. Размять клубнику, положить ее в бутылку, добавив сахар и лимонную кожуру. Далее — по рецепту вишневого ликера.

ПУНШИ

КОФЕИНО-РОМОВЫИ ПУНШ

На 8 стаканов вам нужны: 900 мл крепкого кофе, 0,5 чайной ложки молотой корицы, 8 столовых ложек рома, 150 мл густых сливок, тертый мускатный орех.

Варить кофе с корицей в течение 5 минут. Если кофе получится очень крепким, разбавить водой, не выходя за норму в 900 мл.

Добавить ром и подогреть на слабом огне, затем разлить в подогретые стаканы.

Сверху положить сливки, лучше взбитые.

Посыпать сверху тертым мускатным орехом или корицей.

ПУНШ «ТАРОНГА ТВИСТ»

На 14 стаканов вам нужны: 1 бутылка вишневого ликера, 2 столовые ложки коньяка, 125 г сахара, 4 столовые ложки абрикосового ликера, 150 мл грейпфрутового сока, дольки одного лимона, 1 банка консервированных ананасов.

Подогреть вишневый ликер, коньяк, сахар и абрикосовый ликер.

Добавить сок грейпфрута, лимон и ломтики ананаса.
Подавать горячим.

ПУНШ «ВИСКИ»

На 7—8 стаканов вам нужны: 1 бутылка виски (водки), 300 мл воды, 75 мл лимонного сока, 50—75 г сахара, лимонные дольки, молотая корица.

Залить виски и воду в кастрюлю.

Подогреть и добавить лимонный сок с сахаром.

Снова подогреть, не доводя до кипения.

Залить в пуншевницу и украсить лимонными дольками и молотой корицей.

ГЛИНТВЕЙНЫ

В старину глнтвейн считался традиционным рождественским напитком. По обычаю, приготовив эту пряную смесь, хозяйка опускала в нее раскаленную докрасна кочергу. Резкое шипение служило сигналом к началу пиршества. В наши дни вряд ли стоит разогревать глнтвейн раскаленной кочергой — это можно сделать и на плите. Оставим первый, старый способ любителям романтики. Мы же воспользуемся более прозаичным, но быстрым методом. Учитывая, что глнтвейн — очень ароматизированный напиток, основой его лучше всего брать красное вино или эль.

ГЛИНТВЕЙН ИЗ ЭЛЯ (1)

На 8—9 стаканов вам нужны: 1,2 л хорошего эля, 1 стакан рома или коньяка, 1 столовая ложка сахара, щепотка молотой гвоздики, щепотка молотого имбиря.

1. Разогреть все ингредиенты. Подавать в горячих стаканах или в подогретом сосуде. В стаканы, чтобы они не лопнули, положить ложечки.

ГЛИНТВЕЙН ИЗ ЭЛЯ (2) — для любителей романтики.

На 12 стаканов вам нужны: 1 большой апельсин, 6 гвоздичек, 1,7 л старого эля, 150 мл коньяка или рома, щепоть имбиря, щепоть корицы, 1 столовая ложка сахара.

Воткнуть гвоздички в апельсин и печь его в духовке 15 минут.

Положить его в большую кастрюлю вместе со всеми другими ингредиентами и довести до кипения.

Залить в горячую серебряную крушонницу и перед подачей погрузить в напиток чистую, раскаленную докрасна кочергу.

ГЛИНТВЕЙН НА КРАСНОМ БУРГУНДСКОМ ВИНЕ

На 8—10 стаканов вам нужны: 575 мл воды, 125 г сахара, 2 чайные ложки корицы, 4 гвоздички, 2 лимона, 1 бутылка красного сухого вина (лучше бургундского).

1. Варить воду с сахаром, корицей, гвоздикой в течение 5 минут.

2. Добавить тонко нарезанный лимон и дать отстояться в течение 10 минут.

3. Добавить вино, подогреть на слабом огне, не доводя до кипения. Подавать очень горячим.

ГЛИНТВЕЙН НА КРАСНОМ СУХОМ ВИНЕ (типа КЛАРЕТ)

На 8 стаканов вам нужны: 1 бутылка красного сухого вина (типа кларет), 3 столовые ложки коньяка, 150 мл воды, 50 г сахара, 1 мускатный орех, тонко срезанная кожура одного апельсина.

Влить кларет, воду, коньяк, сахар и мускатный орех в кастрюлю.

Подогреть на медленном огне до полного растворения

сахара. Убедившись, что жидкость горячая, разлить по стаканам, вынув орех.

Положить по кусочку апельсиновой кожуры в каждый стакан.

ГЛИНТВЕЙН НА ПОРТВЕЙНЕ

На 8 стаканов вам нужны: 1 бутылка портвейна, тонко срезанная кожура одного лимона, чайная ложка корицы, тертый мускатный орех, 1 столовая ложка сахара, 150 мл воды.

Положить все ингредиенты в кастрюлю.

Довести до кипения. Разлить по стаканам.

ГЛИНТВЕЙН НА КРАСНОМ ВИНЕ

На 10 стаканов вам нужны: 50 г сахара. 450 мл воды, 1 бутылка красного вина, 2 столовые ложки меда, 1—2 тонко нарезанных лимона, тертый мускатный орех.

Вскипятить воду с сахаром.

Добавить вино и мед.

Подогреть, не доводя до кипения.

Разлить по стаканам, куда положены ломтики лимона, и посыпать мускатным орехом.

ТОДДИ

Тодди — это истинно зимний напиток, который многие считают идеальным средством от простуды.

ТОДДИ «КОРАЛЛОВЫЙ ОСТРОВ»

4 столовые ложки овсяной муки, немного холодной воды.
2—3 столовые ложки меда, примерно 1,2 л виски.

Развести овсянку в воде до пастообразного состояния.
Тщательно размешать с медом и влить в бутылку.

Добавить виски. Подавать с горячей или холодной водой (можно с содовой).

«НОЧНОЙ» ТОДДИ ИЗ ЭЛЯ

На 1 стакан: 150 мл молока, 150 мл эля, 2 чайные ложки сахара, 1 яичный желток, 1 маленький сухарь.

Подогреть молоко вместе с элем.

Перемешать с сахаром, взбить желток и снять с огня.

Налить на сухарь, помещенный в большую кружку.

ЯБЛОЧНЫЙ ТОДДИ

На 1 стакан: 75 мл кипятка, 2 столовые ложки яблочного пюре, немного сахара. 100 мл виски (водки).

Залить яблочное пюре кипятком, процедить.

Положить в сосуд с сахаром и добавить виски. Подавать очень горячим. Это очень помогает при простуде.

«МАСЛЯНЫЙ РОМ»

На 4 стакана: 25 г масла, 25 г коричневого сахара, немного корицы, 225 мл рома, 575 мл кипятка, 1 лимон, тертый мускатный орех.

Нагреть 4 стакана, поделить масло, сахар и корицу между ними.

Добавить ром и дополнить стаканы кипятком.

Украсить ломтиками лимона и мускатным орехом.

РОМОВЫЙ ТОДДИ

На 1 стакан: 1 чайная ложка сахара, 150 мл горячей воды, лимонный сок, 100 мл рома, тертый мускатный орех.

Растворить сахар в горячей воде.

Добавить лимонный сок и ром.

Нагреть и налить в горячий стакан, добавив немного кипятка.

Присыпать мускатным орехом.

ТОДДИ «ВИСКИ»

На 1 стакан: 1 чайная ложка сахара, 150 мл горячей воды, сок одного лимона, 100 г виски (водки), немного кипятка, тертый мускатный орех.

Делается по предыдущему рецепту.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ В МИКСЕРЕ

Метод приготовления смешанных напитков в миксере или, как его еще называют, в смесителе позволяет в считанные секунды получить большое количество вкусных горячих и холодных смесей. Обычно все составные части закладываются одновременно в стеклянный стакан, укрепленный в верхней части миксера, иногда компоненты добавляются через отверстие в крышке. Миксирование позволяет сохранить все ценные качества продуктов, придает напиткам легкость, воздушность и приятный вкус.

Если готовятся горячие напитки, стакан предварительно прогревается теплой водой. Если холодные — лед должен дробиться на маленькие кусочки, т. к. большие кубики льда затушают ножи миксера.

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ. ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В МИКСЕРЕ

ЯИЧНЫЙ ПУНШ

На 4 стакана: 225 мл белого вина. 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 4 столовые ложки рома, дополнительно: белое вино.

Влить вино, яйца в миксер. Включить на медленную скорость. Добавить сахар.

Включить на полную скорость и миксировать до вспенивания.

Добавить ром, включить миксер на секунду. Выключить.

Перелить напиток в пуншевницу и осторожно добавить немного теплого белого вина. Взбить и подавать.

ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ С КОНЬЯКОМ

На 2 стакана: 300 мл молока. 3 чайные ложки сахара, 1 яйцо,

2—3 столовые ложки коньяка.

Влить молоко в миксер. Включить на медленную скорость. Добавить сахар, яйцо и коньяк.

Включить на полную скорость и миксировать 1 минуту. Подавать.

ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ «СТАРЫЕ ДРУЖКИ»

На 1 стакан: 4 столовые ложки шампанского, 4 столовые ложки сливок или молока, 1 яйцо, 150 г гранатового сиропа, 1 нарезанный ломтиками ананас, половина персика.

1. Поместить все ингредиенты в миксер, положив туда еще 2 столовые ложки колотого льда. Миксировать 2 минуты.

2. Выключить и подавать.

РОМОВЫЙ ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ

Готовится так же, как коньячный, только вместо коньяка используется ром.

СИНГАПУРСКИЙ ФЛИП

На 1 стакан: 150 мл молока. 100 г ванильного мороженого, 4 столовые ложки рома, 1 нарезанный ломтиками ананас.

Влить молоко и мороженое в миксер.

Включить на несколько секунд на среднюю скорость.

Добавить ром, ананас, включить на мгновение на полную скорость.

Выключить и перелить в стакан.

ВИННЫЙ ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ

На 1 стакан: 150 мл красного или белого вина, 1 яйцо, немного сахара, чуточку колотого льда.

Вложить все ингредиенты в миксер и включить на полную скорость. Выключить после вспенивания.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В МИКСЕРЕ

САХАРНЫЙ ФЛИП

На 1 стакан: 300 мл молока, 1—2 кусочка сахара (раздробить его), 1 столовая ложка ванильного мороженого, несколько капель ликера Мараскин.

Влить молоко в миксер, добавить сахар и мороженое, миксировать 2 минуты. Добавить Мараскин.

ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ «БАТЕРФЛЯИ»

На 1 стакан: 225 мл молока, 1 яйцо, 1 чайная ложка тертого шоколада, 2 чайные ложки меда или изюма, 2 чайные ложки сахара, 2 столовые ложки колотого льда.

Залить в миксер молоко и яйцо. Взбивать на средней скорости и добавить остальные компоненты.

Миксировать на полной скорости 2 минуты. Выключить и подавать.

ШОКОЛАДНЫЙ ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ

На 1 стакан: 225 г молока, 1 яйцо, 2 чайные ложки тертого шоколада, 2 чайные ложки сахара, 2 столовые ложки колотого льда.

Готовится по принципу предыдущего напитка.

ШОКОЛАДНЫЙ ФЛИП

На 1 стакан: 300 мл молока, 2 чайные ложки тертого шоколада, 1 столовая ложка с верхом ванильного мороженого.

Залить молоко и шоколад в миксер, включить на среднюю скорость и добавить ванильное мороженое. Включить на полную скорость на 1 минуту. Выключить и перелить в стакан.

МОККАФЛИП

На 1 стакан: 4 столовые ложки молока, 1 столовая ложка шоколадного мороженого, 150 мл крепкого холодного кофе.

Влить все компоненты в миксер, включить на полную скорость на 1 минуту. Выключить и перелить в стакан.

КЛУБНИЧНЫЙ ФЛИП

На 1 стакан: 4 столовые ложки молока, 2—3 столовые ложки свежей клубники, 1 столовая ложка клубничного или ванильного мороженого, 2 столовые ложки гранатового или другого фруктового сиропа, несколько капель ликера *Мараскин*.

Влить все ингредиенты в миксер, взбивать на полной скорости 1 минуту. Выключить и перелить в стакан. Подавать с ложкой и соломинкой.

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

«ЯБЛОЧНО-МОЛОЧНЫЙ КРЕМ»

На 2 стакана: 225 мл молока, 1 столовая ложка сгущенного молока. 1 тонко нарезанное кислое яблоко. Взбить в миксере, подавать.

«АБРИКОСОВО-МОЛОЧНЫЙ КРЕМ»

На 2 стакана: 300 мл молока, 6 тонко нарезанных абрикосов, 2 чайные ложки сахара, 1 столовая ложка колотого льда.

Миксировать, подавать.

«БАНАНОВО МОЛОЧНЫЙ КРЕМ»

На 1 стакан: 1 большой банан, 300 мл молока, 1 столовая ложка колотого льда.

Разрезать банан на 3—4 части, влить молоко, миксировать 1

минуту.

Подавать со льдом в длинных стаканах.

«ЧЕРНОСМОРОДИННЫЙ КРЕМ»

На 2 стакана: 300 мл молока, немного черной смородины, сахар по вкусу, 1 столовая ложка колотого льда.

Взбить в миксере и подавать.

«АПЕЛЬСИНОВЫЙ КРЕМ»

На 1 стакан: 225 мл молока, 1 столовая ложка сгущенного молока, 1 апельсин (мякоть), сахар по вкусу. Миксировать и подавать.

«ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ»

На 2 стакана: 300 мл молока, 1—2 чайные ложки шоколадного порошка, сахар по вкусу, 1 столовая ложка колотого льда.

Миксировать и подавать.

«КОФЕЙНЫЙ КРЕМ»

Делается как предыдущий, только вместо шоколада берется кофе.

«МАЛИНОВЫЙ КРЕМ»

На 2 стакана: 300 мл молока, немного свежей малины, сахар по вкусу, 1 столовая ложка колотого льда. Взбить и подавать.

«КЛУБНИЧНЫЙ КРЕМ»

Делается как предыдущий, только вместо малины берется клубника.

«МОЛОЧНЫЙ ТУТТИ-ФРУТТИ»

На 1 стакан: 225 мл молока, 1,5 столовые ложки сладкого сиропа, пол-банана, пол-груши. Миксировать и подавать.

АЙС-КРИМЫ

«АЙС-КРИМ СОДА»

На 1 стакан: 300 мл содовой воды, 1 столовая ложка с верхом ванильного мороженого.

Взбить в миксере и подавать. Можно варьировать: Добавить 1 столовую ложку свежих фруктов или 4 столовые ложки фруктового сиропа.

«ШОКОЛАДНЫЙ АЙС-КРИМ»

На 1 стакан: 4 столовые ложки шоколадного порошка, 4 столовые ложки молока, 1 столовая ложка ванильного мороженого.

Взбить в миксере (2 мин.) и подавать.

«ИТАЛЬЯНСКИЙ АЙС-КРИМ»

На 1 стакан: 150 мл содовой воды, 4 столовые ложки сливок, 1 тонко нарезанный апельсин. 1 столовая ложка лимонного сиропа. 1 столовая ложка ванильного мороженого.

Взбить в миксере и подавать.

«ДВОРЦОВЫЙ АЙС-КРИМ»

На 1 стакан: 150 мл содовой воды, 4 столовые ложки молока, 100 г ванильного мороженого, 1 свежий или консервированный персик, 1 чайная ложка ликера *Мараскин*.

Взбить в миксере и подавать.

ЧАИ

Правила заваривания чая в той или иной степени знают все. Однако есть небольшие, но важные особенности, которые помогут вам превратить процесс чаепития в семейное хобби и утвердиться в качестве настоящего ценителя чая.

Заваривая чай, надо пользоваться только что вскипевшей (один раз) водой.

Ни в коем случае не кипятить заваренный чай, т. к. ценные эфирные масла тут же улетучатся, а алкалоиды, экстрактивные вещества и т. д. будут производить на организм обратный эффект: вместо бодрости возникнет раздражение, спокойный сон перейдет в бессонницу, и т. д.

Оптимальная пропорция: 1 чайная ложка сухого чая на 2 чашки кипятка.

Никогда не заваривать чай подогретой кипяченой водой.

Заваривать в два приема: сначала покрыть чай кипятком, настаивать 5 минут, затем долить чайник доверху. Не передерживать в тепле.

Для большей ароматности можно добавить в сухой чай немного сахара, сухую апельсиновую или лимонную корочку.

В чай можно добавить ром, водку, коньяк (1—2 чайные ложки на стакан), однако надо помнить, что первым в стакан наливается спиртное, затем заварка и лишь потом — кипяток.

Холодный чай принято подавать с соломинкой.

В зеленый чай никогда не кладется лимон и не вливается молоко.

Истинные знатоки чая подают его всегда в тонких чашках, предварительно согретых кипятком.

ЧАЙ ПО-АНГЛИЙСКИ

50—75 г молока или сливок, сахар по вкусу, 1 чайная ложка чая, 100 г воды.

В нагретый чайник засыпать чай.

Залить кипятком в два приема, дать настояться 5 минут.

В теплые чашки влить горячее молоко, а затем чай. Всыпать сахар.

ЧАЙ ПО-РУССКИ

1 чайная ложка чая, 200 г воды, лимонные дольки, немного рома.

Приготовить обычный чай.

Разлить по чашкам, добавить немного рома и лимонные дольки.

ЧАЙ ПО-ПАРИЖСКИ

135 мл черного чая, 135 мл свежего апельсинового сока, сок половины лимона, немного лимонной цедры, 4 столовые ложки коньяка, сахар по вкусу, тертый мускатный орех.

Заварить чай вместе с апельсиновым и лимонным соком и цедрой.

Налить в теплый стакан и добавить коньяк и сахар.

Перед подачей добавить тертый мускатный орех (щепотку).

ЧАЙ ПО-ЮГОСЛАВСКИ

135 мл крепкого красного вина, 135 мл черного чая, 1 гвоздичка, долька апельсина или лимона, сок четверти лимона, 1 чайная ложка меда, сахар по вкусу.

Довести до кипения, но не кипятить вино, добавить чай и гвоздичку.

Налить в теплый стакан, добавить дольку апельсина или лимона, лимонный сок, мед и сахар.

ЧАЙ ЧЕРНОСМОРОДИННЫЙ

На 1 стакан: 1 десертная ложка черносмородинового джема,

немного лимонного сока.

Положить джем в чашку и залить кипятком. Добавить лимонный сок.

ЧАЙ ИЗ ОДУВАНЧИКОВ

На каждый литр кипятка 150 г листьев одуванчика.

Залить нарезанные листья кипятком.

Настаивать 5—10 минут. Процедить.

ЧАЙ ИЗ ЛЕЧЕБНЫХ ТРАВ

На каждый литр кипятка 1 столовая ложка мяты перечной, 0,5 столовой ложки ромашки, 0,5 столовой ложки тмина, сахар или мед.

Засыпать травы в кипяток, закрыть посуду.

Настаивать 15 минут, процедить. Подавать с лимоном и сахаром.

Этот чай хорош при высокой температуре.

ЧАЙ СО ЛЬДОМ

На 3—4 стакана: 575 мл горячего чая, сахар по вкусу, колотый лед, пол-лимона, листья мяты, лимонные ломтики.

Заварить чай и добавить сахар по вкусу.

Залить в сосуд со льдом. Добавить лимонный сок и разлить в высокие стаканы.

Подавать с ломтиками лимона, веточками мяты в каждом стакане.

ЧАЙ ИЗ ЛИСТЬЕВ МАЛИНЫ

На литр кипятка 25 нарезанных листьев малины, 50 г сахара, сок 1—2-х лимонов.

Залить листья кипятком. Настаивать как обычный чай.

Подавать с сахаром и лимонным соком.

КОФЕ

Чтобы приготовить вкусный, ароматный кофе, необходимо придерживаться следующих правил:

Желательно смешивать несколько сортов кофе.

Начиная жарить кофе, следует несколько секунд подержать сковороду на большом огне, затем убавить огонь до предела. Ни в коем случае зерна не должны почернеть.

Поджаренный кофе сохранит свой аромат, если сразу же насыпать на него немного сахара и остудить его на сите.

Для варки кофе надо брать только свежую, слегка подслащенную воду.

Оптимальная пропорция: 1 часть кофе на 10 частей воды.

Слишком крепкий и слишком слабый кофе одинаково вредны.

ЗНАМЕНИТЫЙ РЕЦЕПТ ФОН-ЛИБИХА

Половину порции кофе засыпать в горячую воду, быстро довести до кипения и кипятить 5 минут. Затем всыпать вторую половину порции кофе, подержать на слабом огне еще минуту, постоянно помешивая. Перелить напиток из чашки в чашку несколько раз и пить.

КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ

На 1 маленькую чашечку: 1 чайная ложка кофе, сахар по вкусу.

Вскипятить в джезве воду с сахаром, всыпать кофе.

Снять с огня, как только поднимется пена, повторить еще раз.

Влить 1 чайную ложку холодной кипяченой воды. Разлить в маленькие чашечки и подавать.

КОФЬ ПО-ВАРШАВСКИ

На 1 чашку: 50 г крепкого черного кофе, 125 г молока. 1 чайная ложка сахара.

Влить в сваренный кофе молоко, добавить сахар и довести до кипения.

Перед подачей слегка взбить, чтобы образовалась пена.

КОФЕ ПО-ВЕНСКИ

На 1 чашку: 3/4 чашки крепкого черного кофе, 2 чайные ложки сахара, 40 г взбитых с 1 чайной ложкой сахара сливок.

Всыпать сахар в кофе, сверху положить взбитые сливки,

Можно добавить немного ванилина и шоколадной крошки.

КОФЕ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

На 1 чашечку: 1 чайная ложка молотого кофе, 10 чайных ложек молока, сахар по вкусу.

Заварить кофе на молоке, процедить прямо в чашечку.

Отдельно подать сахарный песок.

КОФЕ ПО-ЧЕШСКИ

На 1 чашку: 100 г крепкого черного кофе, 50 г молока.

В горячий кофе влить теплое молоко. Отдельно подать сахар.

КОФЕ ПО-АРАБСКИ

На 1 чашку: 1,5 чайные ложки молотого кофе, 50 г воды, 20 г яичного крема.

Заварить кофе. Добавить яичный крем.

Сахар не класть.

КОФЕ ПО-ИРЛАНДСКИ

На 1 стакан: 100 г крепкого черного кофе, 50 г сливок,

ирландское виски по вкусу, сахар по вкусу.

Налить виски в стакан, добавить кофе и сахар. Перемешать.

Влить сливки по черенку ложки, чтобы образовался слой сливок.

КОФЕ «МОККО»

На 3—4 чашки: 300 мл очень крепкого холодного кофе, 5 столовых ложек растопленного шоколада, 500 г кофейного мороженого, тертый шоколад.

Взбить все компоненты до однородной массы.

Разлить по чашкам, посыпать тертым шоколадом.

КОФЕ «ГРАНИТА ДИ КАФЕ-СОДА»

На 8—10 стаканов: 0,5 л очень крепкого черного кофе, сахар по вкусу, взбитые сливки, 0,5 л содовой воды.

Сварить очень крепкий кофе с сахаром. Остудить.

Залить в формочки для льда и поставить в морозильную камеру. По мере подмерзания каждые полчаса разбивать ножом кофейную массу. Морозить всего 2 часа.

Положить ледяную кофейную крошку в стаканы, дополнить до половины взбитыми сливками, остальное долить содовой водой.

«ПЫЛАЮЩИЙ» КОФЕ

На 5 стаканов: 60 г кофе молотого, 80 г сахара, 80 г спирта, 4 стакана воды.

Сварить кофе с сахаром, дать настояться.

Разлить по чашкам, поставить их на поднос.

Налить в металлическую посуду спирт, поджечь его и разлить его горячим по чашкам. Делать это надо быстро и осторожно.

ШКОЛА БАРМЕНА

Редактор Н. Думбадзе

Художник А. Сарчимелидзе

Технический редактор Н. Шарашенидзе

Корректор И. Ахсахалян

Сдано в набор 17.09.90г. Подписано в печать 15.12.90г. Формат 84X1081/32. Бум тип. №2.

Гарнитура литературная. Печать офсетная. Усл. печ. Л. 5,04. Уч.-изд. л. 4,59. Усл. Кр. оттиски 5,46. Тираж 100 000 экз. Заказ № 76

Цена 2 р. 50 коп.

«Грузининформкино» 380012, Тбилиси, пр. Давида Агмашенебели, 166.

Типография издательства «Таврида» Крымского ОК КП Украины,
333700, Симферополь, ул. Генерала Васильева, 44.