



Юлия Лужковская

**Коньяк, виски, мартини,
бейлис в домашних условиях**

«Питер»

2010

Лужковская Ю.

Коньяк, виски, мартини, бейлис в домашних условиях /
Ю. Лужковская — «Питер», 2010

Так ли уж эксклюзивны загадочные бейлис, мартини, коньяк, виски, ром, джин и текила? Можно ли изготовить их своими руками из доступных компонентов? Автор книги раскрывает секреты производства знаменитых алкогольных напитков. Минимум усилий и средств – и вот вы уже балуете себя и своих близких, удивляете гостей, легко воссоздаете неповторимую атмосферу дорогой вечеринки.

Содержание

Введение	5
Коньяк	6
Конец ознакомительного фрагмента.	13

Юлия Лужковская

Коньяк, виски, мартини, бейлис в домашних условиях

Введение

Мы так крепко сжились с «цивилизацией потребления», привыкли к современному конвейерному производству, что порой не совсем правильно понимаем окружающий нас мир. Нам кажется естественным, что тепло, еда и даже вода производятся на фабриках и заводах, фасуются в красочные упаковки и доставляются в магазины. В 60-е годы в Америке был снят документальный фильм о производстве мяса, в котором показывали красивых коров и телят с трогательными глазами, а затем вели на убой. После просмотра многие американские домохозяйки стали вегетарианками. До тех пор они никогда не задумывались о том, что купленные ими в супермаркете котлеты сделаны из этих самых большеглазых коров. Задумайтесь, не похожи ли мы на чудаковатых американских дам? Не слишком ли мы привыкли к пластмассовому конвейерному миру?

Сегодня все любят говорить о высоких технологиях, в том числе и в производстве алкогольных напитков, но при этом мы забываем одну очень простую истину. И драгоценный коньяк, и кокетливый мартини, и дорогие немецкие ликеры когда-то были изобретены трудолюбивыми крестьянами или веселыми монахами. Все эти напитки производились в условиях, мало чем отличавшихся от тех, которыми располагает сегодня ваш дачный участок. Конечно, вам едва ли удастся завести стеклодувную мастерскую и изготавливать бутылки правильных форм или вырастить в нашем суровом климате пробковое дерево или голубую агаву. А в остальном – все в ваших руках. Правда, свободного времени у средневекового человека было гораздо больше, чем у нас. Его не отвлекали телевизор, газеты, компьютер и Интернет, постоянно нужно было чем-то себя занимать. В этом отношении мы могли бы только позавидовать нашим предкам. Но, как говорится, было бы желание...

В XX веке на старые домашние рецепты обратили свое внимание крупные производители. Именно так появились популярные в наши дни мартини, ликеры «Егермайстер» и «Бенедиктин», бейлис, джин и многие другие напитки. Менеджеры сделали ставку на проверенные временем рецепты – и не прогадали. Ведь по содержанию домашнего бара можно судить не только о благосостоянии его владельца, но и о его вкусе и воспитании. В любом приличном европейском доме обязательно найдется несколько видов домашних заготовок по старым рецептам.

Безусловно, процесс изготовления, например, коньяка трудоемок и требует немалых затрат. Но, во-первых, для увлеченных людей не существует непреодолимых препятствий. Во-вторых, тем, кто ищет легких путей, можно порекомендовать множество более простых способов изготовления спиртных напитков в домашних условиях. Главное – помнить: все, что создано руками человека, когда-то начиналось с простого, кустарного производства: колесо, посуда, одежда. И даже коньяк.

Коньяк



Напиток может называться коньяком (cognac) только в том случае, если его произвели во Франции из винограда, выросшего на этой земле. Такое правило введено во Франции с 1909 года. Впрочем, в СССР его не соблюдали. Однако после развала Советского Союза названия на этикетках стали указываться в соответствии с международными стандартами, именно поэтому армянские коньяки в настоящее время выпускаются под маркой «бренди».

По сути, коньяк – это виноградный спирт, в течение нескольких лет настоянный в дубовой бочке. Конечно, все слышали, что настоящий коньяк делают только из определенного сорта винограда, а древесину для бочек добывают в дубравах Франции. Равно как и кальвадос – яблочный коньяк – допускается изготавливать из одного-единственного сорта яблок.

Конечно, французский дуб – это замечательно, и белый виноград, вызревающий на юге Европы, возможно, прекраснейший в мире, а яблоки кальвадос – самые ароматные. Наверняка опытный дегустатор уже по запаху поймет, что на самом деле и фрукты, и дубы росли в тысячах километров от Франции. Тем не менее плодовый спирт можно настоять на дубовой древесине и в собственном подвале. Поверьте, дуб не превратится в сосну только оттого, что подвал находится во Владимирской области, а не на берегу Сены.

В идеале бочка должна быть изготовлена без единого гвоздя. В свое время французы отдали Германии две свои деревни в обмен на захваченные противником дубовые бочки. Но в домашнем производстве драгоценную тару прекрасно заменят щепки или стружки дуба, засыпанные в стеклянную банку или бутылку.

Итак, в зависимости от степени сложности можно выделить несколько вариантов домашнего производства коньяка.

– Крепкие ликеры а-ля коньяк изготавливаются быстро и легко. В рецепте часто присутствует такой ингредиент, как чай: именно он придает напитку нужный цвет (градус придает водка).

– Для напитков на основе «настоящих» ингредиентов производитель закупает коньячный спирт, затем самостоятельно снижает его градус и добавляет плодовые ингредиенты. Некоторые также приобретают дубовую щепку, прошедшую специальную обработку.

– Все – от перегонки спирта до заготовки древесины – производитель делает сам. Здесь необходим опыт, к тому же на подготовку всех ингредиентов иногда требуется несколько лет.

Подготовка ингредиентов

Начать производство коньяка можно и с посадки винограда, но не у каждого на это найдутся время, силы и терпение.

Да и необходимости в этом нет: все требуемые ингредиенты в готовом виде продаются в специализированных магазинах. Давайте посмотрим, что из себя представляет «полный цикл» коньячного производства в домашних условиях.

О подготовке дубовой основы

Если у вас нет ни одного знакомого бондаря – не отчаивайтесь. Насытить спирт нужными элементами можно и без бочки. Многие любители используют для этой цели дубовые стружки и щепки. Их подготовка – дело хлопотное, и браться за него стоит только в том случае, если ваше намерение производить коньяк не сиюминутная прихоть и через два года вы о нем не забудете напрочь, ведь процесс это долгий и требующий терпения.

Лучшим материалом из всех доступных для жителей нашей страны считается дуб, растущий в средней полосе России. Пользуется спросом также крымский дуб. Желательно, чтобы дерево было старше семидесяти лет и чтобы щепки были не распилены, а расколоты: чем меньше они соприкасались с железом во время обработки, тем лучше. Перед употреблением древесину необходимо тщательно высушить на солнце, в крайнем случае – в микроволновой печи. Если не нашлось дуба, можно использовать древесину яблони, рябины, вишни и других фруктовых деревьев. Подходят также почки и ветви черной смородины.

Впрочем, дубовую щепу, в том числе французскую, из знаменитых «коньячных» дубрав, можно купить в магазине.

Обычно при изготовлении коньячного спирта соблюдают следующую пропорцию: на 1 л спирта берется 0,8–1,2 г древесины. Но все зависит от рецепта.

После года употребления щепу нужно выбросить. При желании спирт можно перелить в тару со свежей порцией древесины.

Простой рецепт коньячного спирта

1 кг сухой коры и опилок дуба, 3 л виноградного спирта.

Наполнить стеклянную тару дубовой корой и опилками на треть, влить виноградный спирт. Если нет виноградного, можно взять любой другой спирт, но обязательно хорошего качества. Поставить емкость в темное место. Спирт должен настаиваться в течение года (как минимум). Его можно использовать в качестве основы для любого домашнего коньяка.

Немного о звездочках

Мы привыкли к тому, что коньяк маркируется звездочками. На Западе же срок выдержки обозначается при помощи буквенных сокращений. Так, маркировка VS (Very Special) соответствует трем звездочкам, VSOP (Very Superior Old Pale) – четырем, XO (Extra Old) – пяти.

Еще одна любопытная деталь: три звездочки на бутылке означают, что напиток выдерживался в течение трех с половиной лет, а не трех, как можно было бы предположить. Соответственно, четырехзвездочный коньяк настаивался четыре с половиной года. Напиток же с пятью звездочками на самом деле хранился в бочке как минимум шесть лет, а иногда и дольше.

Сорта бренди

Рассмотрим наиболее известные в мире сорта бренди.

Арманьяк (armagnac) производится в местечке Гере провинции Бордо. От коньяка отличается только тем, что имеет более сухой вкус, который предпочитают некоторые ценители напитка.

Армянский бренди (armenian brandy) – таково современное название знаменитых еще в советское время армянских коньяков. Изготавливаются эти напитки из сортов белого винограда, растущего в Араратской долине. Старейший и авторитетнейший производитель в Армении – Ереванский коньячный завод (ЕКЗ), «наследник» императорского завода Шустова. В настоящее время, помимо ЕКЗ, бренди в Армении производят еще несколько компаний. Самые известные сорта армянских бренди: «Наири», «Ахтамар», «Юбилейный», «Арарат». Самые дорогие – «Арин Берд» (25 лет выдержки) и «Царь Тигран» (30 лет выдержки).

Американский бренди (american brandy) изготавливается в Калифорнии из местного винограда, что отражается на вкусовых качествах напитка. Как правило, всем процессом – от выращивания винограда и до бутелировки – занимаются фермеры, единое конвейерное производство отсутствует.

Мар, он же граппа (mars, grappa), популярен в Италии. Напиток изготавливается из виноградной выжимки, оставшейся после первого коньячного отжима.

Кальвадос (calvados) производится по той же технологии, что и коньяк, но вместо винограда используются яблоки, в идеале – особого сорта, который выращивают в одноименном французском департаменте. Спирт выдерживают в бочках не менее десяти лет.

Эпплджек (applejack) – американская фантазия на тему кальвадоса. Главное отличие: напиток выдерживается в бочках от двух до пяти лет, да и к сортам яблок строгих претензий не предъявляется.

Испанский бренди (spanish brandy), или, как его еще называют, вишневый коньяк, на вкус слаще виноградного или яблочного, а градус его немного выше.

Писко-бренди (pisco brandy) – индейский коньяк. Этот экзотический напиток выдерживается не в бочках, а в специальных пористых керамических сосудах. Таким образом, настойка на дубовой коре, которая хранится в вашем подвале, имеет гораздо больше прав считаться коньяком. В качестве сырья для писко-бренди используется виноград, а изготавливается напиток в Аллее Инков, в Перу.

Метакса (metaxa) – напиток с весьма необычным названием. В переводе с греческого оно означает «шелковый». Метакса отличается темным цветом, очень сладким вкусом и имеет специфический запах камеди. Производится в Греции из местных сортов винограда.

Узо (ouzo) – еще один сорт греческого бренди. Особенность этого виноградного напитка заключается в том, что его ароматизируют анисом. В Греции узо пьют перед едой с большим количеством льда.

Ракия (raki) – финиковый арабский бренди, весьма распространенный в Турции, Сирии и других странах Востока, где нет строгих запретов на алкоголь. В изготовлении ракии используются не только финики, но и плоды фиги, молодые вина.

Кирш (kirsch) – вишневый бренди из Хорватии, точнее, из области Далмация. Особенно популярна разновидность этого напитка, изготовленная из вишен сорта мараска.

Бокалы для коньяка

Традиционно считается, что лучше всего пить коньяк из широкого бокала на низкой ножке, плавно сужающейся кверху.

Благодаря широкому дну такой бокал удобно держать в ладонях, тем самым согревая напиток.

Однако некоторые производители отдают предпочтение тюльпановидному бокалу, поскольку данная форма позволяет лучше оценить вкусовые качества напитка.

Легенды о коньяке

Уинстон Черчилль очень любил армянский коньяк «Двин» 50-летней выдержки – драгоценный напиток исправно поставляли в Лондон до самой смерти премьер-министра. А началось все во время знаменитой тегеранской конференции 1943 года.

Как известно, во время Второй мировой войны Рузвельт, Черчилль и Сталин встретились в столице Ирана, чтобы обсудить вопросы, связанные с открытием второго антигерманского фронта. Лидеры трех великих держав – США, Великобритании и СССР – обменялись подарками. Сталин преподнес Черчиллю коньяк «Двин», который стал любимым алкогольным напитком британца. «Двин» был разработан специально для советских полярников, работавших при очень низких температурах.

Еще одна легенда гласит, что при бракосочетании Екатерины Медичи и Генриха II итальянский посол преподнес молодым бочку коньяка.

Нужно отметить, что итальянцы много лет упорно оспаривают у французов авторские права на этот напиток. В Риме считают, что коньяк был известен еще в античные времена, просто потомки варваров присвоили себе чужие достижения.

Говорят, что метод перегонки коньяка появился на свет точно так же, как и таблица химических элементов. В XVI веке французскому алхимику и виноделу Жаку де ла Круа Морону приснилось, как нужно обрабатывать коньячный спирт. Правда, Морон увидел во сне не книгу с рецептурой, а кое-что пострашнее: его дважды засунул в кипящий котел сам дьявол. Проснувшись, шевалье решил дважды прокипятить виноградное вино. Результат удался на славу.

Первая рекламная кампания армянского коньяка была весьма остроумной. Как известно, знаменитый завод в крепости Эривань был основан купцом Николаем Шустовым в 1885 году. Во всех столицах Европы предприниматель нанял высоких, красивых юношей, которые обязаны были посещать лучшие городские рестораны, заказывать коньяки Шустова и возмущаться их отсутствием в меню: «А еще называют себя приличным заведением!»

Рецепты коньячных напитков

Шиповниковый коньяк

3 л водки или разбавленного спирта, 3 ст. л. сахара, 4–6 горошин черного перца, 50 г дубовой коры, 1 ч. л. сухого чая, горсть ягод шиповника, веточка зверобоя.

Все ингредиенты смешать и поместить в емкость. Необходимо, чтобы смесь отстаивалась как минимум в течение 40 дней. Затем процедить напиток через двойной слой марли и разлить в бутылки. Чем дольше будет отстаиваться домашний коньяк, тем лучше.

ПРИМЕЧАНИЕ

В этом рецепте используется кора дуба, что позволяет добиться вкуса, близкого к оригинальному.

Пивной коньяк

3 л виноградного сока, 1 бутылка пива, 0,5 л водки, 50 г шоколада.

Смешать виноградный сок с пивом, дать настояться 10 дней, затем добавить водку и натертую на мелкой терке шоколадную плитку и настаивать еще месяц.

Смородиновый коньяк

1 л спирта, 0,8–1,2 г почек черной смородины.

Срезать почки смородины, наполнить ими емкость примерно до половины. Сосуд закрыть пробкой, лучше ватной, чтобы напиток «дышал», и поставить на солнце. Емкость нужно аккуратно взбалтывать каждый день. Через три месяца напиток можно профильтровать, разлить по бутылкам и отправить в темный погреб месяцев на шесть. Смородиновый коньяк – прекрасная основа для домашних коньячных коктейлей.

ВАЖНО

Почки обязательно должны быть свежими, недавно срезанными, так что приступать к приготовлению этого напитка нужно весной.

Ореховый коньяк

10–12 грецких орехов, 1 кг сахара, 2 л водки.

Разрезать грецкие орехи на восемь частей и поместить в трехлитровую банку. Всыпать в емкость сахар и влить водку. Настаивать в темном месте в течение месяца. Настойку можно добавлять в водку по вкусу. Орех содержит большое количество йода, поэтому напиток полезен людям, в организме которых наблюдается недостаток этого вещества, и вреден при его избытке.

ВАЖНО

Орехи должны быть средней зрелости, почти зеленые и еще полумягкие, чтобы их можно было разрезать ножом. Хорошо знакомые нам спелые орехи в твердой коричневой скорлупе не годятся.

Калгановый коньяк

3 л водки, 5–6 корешков калгана, полгорсти дубовой коры, 5–6 ч. л. высушенного боярышника, 3 ч. л. сахара.

Водку лучше взять виноградную, но подойдет любая другая, лишь бы качественная. Все ингредиенты, за исключением сахара, смешать, дать отстояться неделю, после чего нужно ежедневно снимать пробу до тех пор, пока аромат дуба не станет достаточно сильным. Это займет примерно месяц. Затем содержимое емкости процедить, добавить сахар. Можно профильтровать еще раз.

Коньяк из растворимого кофе

6 бутылок пива, 3 л виноградного сока, 1 бутылка водки, 1 кг сахара, 100 г дрожжей, 250 г растворимого кофе.

Приготовить этот напиток очень просто – нужно смешать все ингредиенты и дать настояться 40 дней. Напиток готов.

Коньяк из молотого кофе

170 г молотого кофе, 500 мл воды, 1 л спирта, сахарный сироп (0,5 кг сахара на 150 мл воды).

Кофе залить отфильтрованной водой, дать настояться в течение суток. На следующий день смешать с водкой, плотно закрыть и оставить в темном месте на 20 дней. Процедить, добавить сахарный сироп, размешать, дать настояться еще два-три дня и отфильтровать. Напиток готов.

Пряный коньяк,

3 л водки, 2/3 стакана сахара, 2/3 стакана сухого чая, 2 ч. л. лимонной кислоты, 0,25 ч. л. ванилина, гвоздика по вкусу.

Смешать все ингредиенты, кипятить до семи минут. Этот напиток рекомендуется пить охлажденным.

Апельсиновый коньяк,

3 л самогона, кожура 1 апельсина, 1 лавровый лист, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. сухого чая, 1 ст. л. корицы, 10 горошин черного перца, 2 бутона гвоздики, щепотка ванилина.

Все ингредиенты перемешать так, чтобы они как можно лучше растворились. Поставить емкость на пять-семь дней в темное место (температура должна быть комнатной). Банку перемещать нельзя: раствор содержит эфирные масла, и все они должны осесть на дно. Через неделю осторожно перелить жидкость, чтобы легче было избавиться от осадка, а затем процедить через двойную марлю.

Яблочный коньяк (кальвадос)

3 л спирта, 1 яблоко.

Большое спелое яблоко очистить от кожуры и семян, разрезать на четыре части, залить спиртом, настаивать в течение трех недель. Перед употреблением разбавить водой или фруктовым соком в пропорции 20:1.

Как и с чем пить коньяк

Рекомендаций существует превеликое множество. Каждый из нас наверняка сталкивался с людьми, которые всячески стараются блеснуть в обществе, продемонстрировав свое умение пить коньяк. Стоит ли говорить, что чаще всего это умение и близко не стояло с требованиями этикета. Чтобы не уподобляться горе-знатокам, давайте ознакомимся с этими требованиями.

По большому счету, правило всего одно. Гостей нужно пригласить в отдельную комнату и предложить им напиток, разлитый в специальные бокалы. К коньяку может прилагаться хорошая сигара. Следует немного разогреть бокал в ладонях, затем слегка вдохнуть аромат и лишь затем выпить коньяк маленькими глотками.

В нашей стране существует иная традиция: коньяк подают к праздничному столу, как правило, во время десерта. Так вот, господа, если кто-либо в вашем доме вдруг начнет брезгливо отворачиваться от предложенного к коньяку шоколада или лимона и вместо этого достанет сигару, можете смело рассмеяться такому «аристократу» в лицо. И вот почему. В лучших домах Европы, где каждый этап обеда проходит в новом помещении, действительно принято подавать бокал коньяка с сигарой в отдельной комнате, которую предварительно хорошо проветривают. Напиток смакуют стоя, поскольку до того успевают насидеться за обеденным столом. Знать об этом не повредит на случай, если вам доведется побывать на пышном приеме в одном из европейских городов. Дома же можете пить так, как привыкли. В конце концов, кусочек хорошего горького шоколада нисколько не испортит коньяк, а только подчеркнет его вкус. Особенно это важно для дам, которые редко курят сигары. Что же касается знаний этикета... Не зря говорят: «Кто хуже воспитан – тот, кто просыпал соль на скатерть, или тот, кто сделал ему замечание? Безусловно, второй».

Кстати, закусывать коньяк лимоном начали в России. Теперь уже мало кто помнит, что лимон следует нарезать очень тонкими дольками и съесть вместе с коркой.

Коктейли с коньяком

Коктейль «(Американская красotka) (American Beauty)

20 мл сухого вермута, 20 мл сладкого вермута, 30 мл коньяка, 30 мл апельсинового сока, гранатовый сок по вкусу, лед.

Поместить бокалы для коктейля в холодильник, дать им хорошо охладиться. Все ингредиенты смешать в шейкере. Напиток процедить, налить в бокал.

ПРИМЕЧАНИЕ

Этот коктейль относится к категории «шорт-дринк» (short drink): его следует подавать небольшими порциями и пить залпом, одним глотком.

Коктейль «Бренди-флип»

50 мл коньяка, 40 мл сливок, 10 мл сахарного сиропа, 1 яичный желток, мускатный орех.
Взбить блендером яичный желток и сахарный сироп. Полученную массу смешать в шейкере вместе со сливками и коньяком. Налить в бокал, посыпать мускатным орехом.

Коктейль «Коньяк-оранж»

20 мл коньяка, 40 мл апельсинового сока, лед.

Все ингредиенты смешать в шейкере. Бокал украсить кружком апельсина, коктейль пить через соломинку.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.