

КОКТЕЙЛИ И НАПИТКИ

КОБЛЕРЫ ЛУСТЕРЫ - ФАМТЫ ФАМЫ ШЕРБЕТЫ
КРОШОНЫ ПРОЧИ ПУНШЫ ЭК-НОСЫ БОУЛИ



КУЛИНАРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Михаил Малютин
Коктейли и напитки

«ВЕЧЕ»

Малютин М. Г.

Коктейли и напитки / М. Г. Малютин — «ВЕЧЕ»,

Из этой книги вы узнаете много нового о разнообразном мире коктейлей и напитков. Вы научитесь сами составлять коктейли, готовить боули, джулепы, эг-ноги, крушоны и аустеры, узнаете новые рецепты приготовления чая, кофе и какао. А если вы – любитель овощей и фруктов, из этой книги вы узнаете, как можно приготовить из них соки и компоты. С помощью этой книги вы сможете порадовать своих близких и приятно удивить гостей.

© Малютин М. Г.

© ВЕЧЕ

Содержание

Введение	5
Коктейли	6
Глава 1. Основные сведения о коктейлях	7
Подготовка к приему гостей	7
Шейкер	7
Бокалы для коктейлей	8
Лед	9
Ароматные посыпки	9
Цветной сахар	9
Посыпка с ароматом роз	9
Сахар с ароматом ванили (ванильный сахар)	10
Посыпка с ароматом кофе	10
Ореховые посыпки	10
Разливайте осторожно	10
Добавочные компоненты	11
Основной сахарный сироп	11
Шоколадный сироп	12
Персиковый сироп	12
Абрикосовый сироп	12
Банановый сироп	12
Ванильный сироп	12
Карамельный сироп	12
Сироп какао	13
Кофейный сироп	13
Ореховый сироп	13
Гвоздичный сироп	13
Сироп из лепестков розы	13
Сироп из шиповника	13
Чайный сироп	13
Лимонный сироп	14
Мятный сироп	14
Вишневый сироп	14
Рябиновый сироп	14
Если нет ликера	14
Ликер клубничный	15
Ликер вишневый	15
Ликер смородиновый	15
Ликер лимонный	15
Ликер грушевый	15
Ликер из цветов черемухи	16
Розовый ликер	16
Ликер кофейный	16
Французский ликер из белого вина	16
Глава 2. Коктейли на основе коньяка, ликеров и наливок	17
Конец ознакомительного фрагмента.	19

Михаил Георгиевич Малютин

Коктейли и напитки

Введение

С древнейших времен напитки являлись неотъемлемой частью рациона человека, и это понятно, ведь вода – основа жизни. Соки плодов, собираемых первыми людьми, стали первыми напитками, вкус которых отличался от пресной воды.

Это свойство фруктовых соков подтолкнуло фантазию людей к изобретению неисчислимого количества напитков собственного приготовления. Основные источники соков – фрукты, ягоды и другие плоды. Дополнялись соки водой, молоком и производными от них продуктами.

Со временем напитки разделились на два основных класса: напитки, содержащие алкоголь, и безалкогольные. Причем виноделие и другие отрасли алкогольного производства требовали от людей особой изобретательности, в некоторых случаях, возможно, превысившей разумные пределы.

Данная книга знакомит читателей с краткой историей возникновения некоторых напитков и их свойствами. Приведены также как завоевавшие популярность, так и не очень известные, но не менее оригинальные рецепты различных вкусных, полезных и бодрящих напитков.

Книга состоит из двух основных частей: «Коктейли» и «Напитки».

Первая часть содержит рецепты коктейлей, алкогольных и безалкогольных. Коктейли – смешанные напитки, успех приготовления которых зависит от удачно подобранных компонентов и их пропорций. Слово «коктейль» английского происхождения и буквально переводится как «петушинный хвост».

История коктейлей начиналась в XVIII веке, когда испанские и португальские моряки и переселенцы познакомили американцев со зрелищем петушиных боев. Зрители делали ставки. Особо ценились петухи, которые всегда одерживали победы. Но и они когда-то проигрывали. Страсти накалялись. Перемирие отмечалось в ближайшем баре. Разноцветные петушинные хвосты навели бармена на мысль смешивать напитки различных крепости и цвета в одном стакане.

Предприимчивый бармен того времени по имени Джерри Томас экспериментировал со смесями и записывал удачные рецепты. Впоследствии он собрал все рецепты и издал книгу, благодаря которой коктейли распространились по всему миру.

Повседневно могут употребляться безалкогольные коктейли, а для особых случаев существуют рецепты коктейлей на основе различных алкогольных напитков. В книге также изложены правила проведения приемов с коктейлями. Она может быть как непосредственным руководством для приготовления коктейлей, так и основой для проявления собственной фантазии в этом направлении.

В зависимости от предстоящей встречи, будь то дружеская или деловая, следует позаботиться о выборе коктейлей, закусок, сервировке. Обо всем этом можно прочитать в этой книге.

Вторая часть книги рассказывает об однородных напитках или приготовленных из нескольких продуктов – компотов, киселей и т. д.

Если у вас плохое настроение, просто почитайте эту книгу. Не обязательно сразу приниматься за приготовление того или иного коктейля. Разнообразие рецептов напомнит о радостных сторонах жизни, таких же разноцветных, как коктейли.

Коктейли

С тех пор как был изобретен первый коктейль, прошло много времени. Разными людьми в разных уголках света было придумано множество самых разнообразных рецептов. Так, коктейли могут быть на основе алкогольных напитков: водки, коньяка, вина, рома, ликера, шампанского, даже пива или безалкогольные – с кофе, молоком, мороженым, соками. Многие из них представлены в этой книге. А если вы немного переусердствовали с дегустацией, можем посоветовать вам отрезвляющие коктейли, рецепты которых также включены в эту книгу.

Глава 1. Основные сведения о коктейлях

К приготовлению коктейлей нельзя относиться, как к заурядному занятию. Ведь это настоящее искусство, прошедшее испытание временем. Коктейль поделится своей энергией только в том случае, если вы вложите в него исключительно положительные эмоции, приготовите его с хорошим настроением и с добрыми мыслями.

Коктейль станет волшебным напитком, способным заморозить, если, помимо механического смешивания компонентов, вы проявите максимум фантазии. Кроме этого, понадобится знание некоторых секретов, основанное на опыте мастеров.

Подготовка к приему гостей

Итак, вы рискнули и решили устроить вечер коктейлей. Любой прием гостей – довольно хлопотное дело, но, согласитесь, никакие трудности нельзя сравнить с радостью, которую несут с собой встречи и общение с друзьями.

Чтобы общение доставило вам и вашим гостям максимум удовольствия, придется немного потрудиться. К приходу гостей подготовьте небольшой столик, разместите его около главного стола. На столик поставьте вина, ликеры, сиропы, рюмки, бокалы, мерную кастрюлю, шейкер или миксер, щипцы для льда, необходимые фрукты для украшения.

Главный стол сервируйте различными холодными закусками. Это могут быть маленькие бутерброды разнообразной формы, таргалетки, корзиночки, фаршированные яйца, сосиски, кусочки холодной заливной рыбы. Закуски уложите рядами на блюда. Бутерброды должны быть небольших размеров, чтобы их можно было целиком положить в рот. В каждый бутерброд вколите шпажку.

Кроме бутербродов, на столе должны быть разные фрукты.

Еще до прихода гостей определитесь, какие коктейли вы будете подавать и в какой последовательности. Не старайтесь удивить гостей большим разнообразием коктейлей. Для поддержания приподнятого настроения вполне достаточно 3–4 видов.

Ассортимент коктейлей целиком зависит от вашей фантазии. При их подборе постарайтесь учесть наклонности и возраст гостей. Начинайте вечер с коктейлей простых и не очень сладких. Постарайтесь подобрать коктейли так, чтобы содержание сахара в них на протяжении вечера увеличивалось или оставалось на одном уровне.

То же самое относится к крепости напитков. Для тех гостей, которые перестарались с дегустацией, держите наготове напитки отрезвляющего характера и подавайте их по мере надобности или в конце вечера. Об этих чудодейственных эликсирах, называемых аустерами, мы расскажем в отдельной главе.

Шейкер

Многие не знают, что такое шейкер, но это не страшно – в наш лексикон это слово вошло сравнительно недавно и является, скорее всего, данью моде на иностранные слова. Согласитесь, что слово «шейкер» звучит гораздо красивее, чем сочетание «смесительный стакан», хотя по сути это одно и то же.

Шейкеры бывают электрическими и ручными. Ручной шейкер представляет собой большой металлический, герметично закрывающийся стакан. Если у вас есть металлический шейкер и вам не жаль люстру, то вы можете потренироваться в жонглировании и удивить своих гостей. В домашних условиях достаточно хорошо взболтать все компоненты в подходящей емкости. Можете подобрать пластмассовый стакан с завинчивающейся крышкой. Прикрепите

в верхней его части съемное сито или кольцо с натянутой на него марлей, и вы получите замечательный шейкер для приготовления коктейлей.

Перед смешиванием шейкер желательно охладить: положите в него несколько кусочков льда. Через некоторое время слейте талую воду. Если в рецепте предусмотрено использование кусочков льда, то не удаляйте их, а просто быстро залейте вином, коньяком и пр. При этом не заполняйте стакан более чем наполовину. Затем шейкер плотно закройте крышкой, оберните салфеткой и энергично встряхивайте его в течение 5–15 секунд. Встряхивайте вертикально так, чтобы лед и содержимое перемещались от крышки ко дну и обратно.

Электрический шейкер или миксер применяйте для приготовления яичных и молочных коктейлей. Для таких напитков необходимо интенсивное перемешивание до состояния пены или измельчение фруктов до пюреобразного состояния.

Бокалы для коктейлей

Для коктейлей подойдут бокалы и рюмки самой разнообразной формы. Есть одно условие: они должны быть непременно из бесцветного стекла.

Существуют некоторые правила в выборе формы бокалов, но и здесь есть простор для вашей фантазии. Следовать этим правилам или нет – все зависит от вашего желания.

Коктейли обычно пьют из плоских бокалов большого диаметра и объемом 100–120 мл. Коктейли «после вечернего кофе» и слоистые коктейли – из высоких узких бокалов. Крепкие коктейли пьют из рюмок различной формы, объемом 60–70 мл.

Существует большое количество коктейлей, которые не смешивают, а наливают компоненты слоями. За счет различной плотности используемых напитков (коньяки, ликеры, ром, водка) слои не смешиваются между собой, образуя неповторимое сочетание цвета, вкуса и запаха. Такие коктейли принято готовить непосредственно в рюмке прямой формы.

Бокалы для освежающих коктейлей должны быть объемом 150–250 мл. Они могут быть любой формы.

Смешанные напитки делятся по способу изготовления, по составу и даже по способу их употребления: напитки бывают «короткого глотка», которые пьют одним глотком из рюмок 60–70 мл, и «длинного глотка» – их смакууют, потягивая через соломинку из бокалов объемом 150–250 мл.

Декорирование бокалов фруктами применяется не только для красоты, но и для удобства, так как они одновременно являются закуской. Конечно, цедра цитрусовых – это закуска на любителя, но ломтики лимона или апельсина устроят многих. Кружки апельсина или лимона нарежьте до середины и наденьте на край бокала.

Для изготовления украшения из кожуры кожуру цитрусового плода срежьте узкой длинной лентой и сверните ее спиралью. Часть этой спирали положите в бокал, а другую часть оставьте снаружи. Получится своеобразный цитрусовый серпантин.

Бокалы и рюмки украшайте перед разливом коктейля.

Многие коктейли пьют охлажденными. Для придания большего ощущения холодности придайте бокалу «замороженный» вид. Для этого поставьте его в холодильник или наполните его колотым льдом.

Иней по краям бокала, несомненно, усилит это ощущение.

В зависимости от компонентов, входящих в рецепт коктейля, сделайте иней из соли крупного помола или из сахара. Для этого верхнюю кромку бокала натрите соком любого фрукта, удобнее всего – ломтиком лимона, и погрузите бокал в соль или сахар.

Сладкий иней можете сделать разноцветным: смешайте сахар или кокосовые стружки с пищевыми красителями, можете добавить какао, корицу или кофе.

Лед

Лед играет важнейшую роль во многих коктейлях. С помощью льда различной формы и цвета можно оригинально украсить напитки. Попробуйте сделать разноцветные кубики льда, добавив в воду фруктовый сироп.

Положите в каждую ячейку формы для льда по ягоде или по кусочку яркого фрукта, залейте водой и заморозьте. У вас получатся очень красивые кусочки льда.

Эти нехитрые секреты позволят вам создать из коктейля настоящий шедевр. Ваши друзья и близкие будут благодарны вам за создание непринужденной обстановки и ощущения праздника.

Ароматные посыпки

При оформлении коктейлей как завершающий штрих можно использовать различные посыпки – они не только украсят напитки, но и придадут им замечательный аромат.

Помимо распространенных и известных – тертого шоколада и цедра цитрусовых, можно использовать массу посыпок, простых в изготовлении, но очень эффективных.

Цветной сахар

Красящим веществом для сахара послужит настойка шафрана. Для ее изготовления возьмите шафран (его количество зависит от желаемой интенсивности цвета) и добавьте в рюмку водки. Теперь придется подождать 2–3 дня. После этого настойка шафрана готова к использованию.

Подготовьте сахарный песок к окрашиванию. Для этого немного растолките крупный сахарный песок и просейте через частое сито. Вам понадобится сахар, оставшийся на сите. Высыпьте его на плоское блюдо и слегка смочите настойкой шафрана. Сахар тщательно размешайте, чтобы он окрасился равномерно. После этого разотрите сахар руками, чтобы не было комочков, и рассыпьте на ровной поверхности для высушивания. Сахар обязательно хорошо высушите, тогда он будет лучше храниться. Высушенный сахар храните в стеклянной банке с плотной крышкой.

Для изготовления сахара других оттенков используйте в качестве красящих веществ ягодные соки (клюквенный, малиновый). Смешивая сок с небольшим количеством воды, можно добиться различных цветовых оттенков, которыми окрасится сахар.

Посыпка с ароматом роз

Для изготовления этой ароматной посыпки понадобятся кусковой рафинированный сахар (200 г) и по 15 капель розового масла на каждый кусочек. Розовое масло можете заменить сиропом из лепестков роз.

На кусочки сахара-рафинада накапайте по 15 капель розового масла или сиропа из лепестков роз. После этого сахар на некоторое время поместите в несильно нагретую духовку. Остывший сахар измельчите и просейте. Храните ароматизированный сахар в стеклянной банке с плотной крышкой в сухом прохладном месте.

Сахар с ароматом ванили (ванильный сахар)

Крупный сахарный песок немного истолките и просейте. Сахар (400 г) насыпьте в металлическую банку, в которую перед этим положите стручок ванили. Банку закройте плотно крышкой – и через день ванильный сахар готов. По мере того как вы будете расходовать сахар, добавляйте в банку новые порции и перемешивайте.

Не забывайте закрывать банку крышкой.

Посыпка с ароматом кофе

Заранее заварите крепкий густой кофе из поджаренных зерен. Пока гуща остывает, подготовьте сахарный песок тем же способом, что был описан в предыдущих рецептах.

Остывшую кофейную массу процедите и возьмите 3 столовые ложки этого настоя. В этом случае сахара должно быть около 200 г. Смешайте кофейную массу с сахаром так, чтобы он не растворился.

Перетрите его руками, чтобы не было комочков, и рассыпьте на ровной поверхности для высушивания. Высохший сахар слегка растолките, просейте и храните в металлической банке с крышкой.

Кофейная посыпка получается не только ароматной, но и приобретает красивый оттенок.

Ореховые посыпки

Для изготовления ореховых посыпок подойдут ядра любых орехов и миндаля. Орехи слегка обжарьте, очистите от коричневой пленки и измельчите.

Красиво смотрится миндаль, нарезанный в длину тонкими ломтиками. Миндаль тоже предварительно обжарьте. Смешивая его с разноцветными сахарными посыпками, вы получите оригинальные и вкусные добавки к коктейлям.

Мы привели примеры самых простых ореховых посыпок. Для приготовления следующих рецептов понадобится больше времени и терпения.

Возьмите 500 г ядер миндаля или других орехов, измельчите и жарьте при высокой температуре до золотистого цвета. Переложите орехи в кастрюлю, добавьте сахарный песок (650 г) и поставьте на слабый огонь. Не забывайте постоянно помешивать смесь деревянной ложкой. Сахар должен полностью раствориться.

После этого горячую массу переложите на противень, смазанный маслом, и поставьте остывать. Остывшие и затвердевшие сахарные орехи измельчите и пересыпьте в герметичную кастрюлю.

Добавив при варке сахара какао-порошок, вы получите посыпку другого оттенка и аромата.

Разливайте осторожно

При приготовлении коктейлей обратите внимание на составные части, которые указаны в рецептуре в малых количествах – 0,5–1,0 мл. Такие небольшие объемы замеряйте и переносите с помощью капельницы. При этом запомните, что 1 мл – это 27–28 капель. Объем жидкости в 5 мл и более отмеряйте с помощью мерного стакана.

Составные части коктейля, дозируемые малыми количествами (0,5–1,0 мл), имеют сильный аромат. Если вы добавите их в большей дозе, то рискуете испортить напиток.

Коктейли часто готовят для романтических встреч при свечах и для двоих, поэтому рецепты в нашей книге приведены в основном на 2 порции.

Добавочные компоненты

К добавочным компонентам коктейлей относятся сахар, яйца, сиропы.

Сахар

Сахар для приготовления коктейлей удобнее использовать в виде пудры. Сахарная пудра лучше растворяется в алкогольных напитках при низких температурах.

Можете использовать и сахарный сироп. Для его приготовления растворите 200 г сахарного песка в 100 г горячей воды. Используйте такой сироп охлажденным. Закладывайте сахар в шейкер в первую очередь и лишь потом добавляйте спиртное.

Яйца

Яйца придают коктейлям особую пикантность и питательность. Чтобы избежать неприятностей с желудком, берите только свежие яйца. Закладывайте их в шейкер перед добавлением спиртного напитка.

Для отделения желтка от белка используйте специальный сепаратор или старый проверенный способ переливания содержимого из одной части скорлупы в другую, отделяя белок до тех пор, пока в скорлупе не останется только желток. Для приготовления охлажденных напитков яйца смешивайте с мелко наколотым льдом.

Сиропы

Для приготовления коктейлей используйте сиропы собственного изготовления. Вот несколько плюсов использования сиропов для приготовления смешанных напитков:

1. Сиропы легче смешиваются с другими жидкостями.
2. Сиропы не делают напиток мутным.
3. Сиропы ускоряют процесс приготовления коктейлей.
4. Сиропам можно придать различный вкус и аромат, который приобретут потом коктейли.

Мы приведем несколько рецептов приготовления сиропов. Общим для всех сиропов является то, что при их ароматизации надо приготовленный основной сироп слить в кастрюлю, в которой вы его варили, предварительно хорошо ополоснув ее чистой теплой водой, снова поставить на медленный огонь и действовать далее по рецепту.

Основной сахарный сироп

Ингредиенты: 1 кг сахара, 0,75 л воды.

В чистой емкости растворите сахар в воде, поставьте на медленный огонь и доведите до кипения. Образовывающуюся при кипении пену осторожно снимите ложкой. Серый налет, остающийся на ложке, снимите тряпочкой. Готовый сироп профильтруйте через полотняную тряпочку. Если сироп не нужно ароматизировать, остудите его и перелейте в чистую стеклянную емкость. Храните сироп плотно закрытым в темном прохладном месте. В случае кристаллизации сироп перекипятите, добавив немного воды.

Шоколадный сироп

Ингредиенты: 1 л воды, 450 г сахара, 100 г сливочного масла, 400 г какао-порошка.

Воду, сахар, масло смешайте, подогрейте и кипятите 5 минут. Разотрите какао-порошок в 1 стакане воды. Полученную смесь влейте в кипящий раствор воды, масла и сахара, доведите все до кипения, горячим перелейте в предварительно подогретую бутылку и храните в прохладном месте.

Персиковый сироп

Ингредиенты: 1 кг спелых персиков, 0,5 л воды, 1 л сахарного сиропа.

Персики очистите от косточек и разомните до кашицеобразной массы.

Из косточек извлеките ядра, очистите от шелухи и натрите на мелкой терке. Полученную массу добавьте к размятым персикам. Затем все засыпьте сахаром и дайте настояться в течение 2 часов. Потом добавьте воду и оставьте еще на 1 час. Всю массу после этого процедите. Получившийся сок влейте в сахарный сироп, приготовленный, как описано выше, и прокипятите в течение 5 минут. Готовый сироп остудите, и перелейте в бутылки, в которые положите по несколько персиковых ядрышек, разрезанных пополам. Бутылки хорошо закупорьте и храните в прохладном темном месте. Оставшуюся массу из персиков используйте как джем.

Абрикосовый сироп

Ингредиенты: 1 кг абрикосов, 0,5 л воды, 1 л сахарного сиропа.

Абрикосовый сироп готовьте так же, как и персиковый.

Банановый сироп

Ингредиенты: 0,5 кг кашицы из бананов, 0,4 л воды, 300 г сахара.

Бананы хорошо очистите, и натрите на терке. Кашицу сложите в фарфоровую емкость, залейте водой и засыпьте сахарным песком. Оставьте эту массу на 4 часа, потом прокипятите, перелейте в чистые бутылки. Хорошо закупорьте и храните в темном прохладном месте.

Ванильный сироп

Ингредиенты: 1 л сахарного сиропа, 3 стручка ванили.

Приготовьте основной сахарный сироп, доведите его до кипения и положите в него стручки ванили, разделив их пополам. Через несколько минут снимите сироп с огня, процедите и перелейте в бутылки. Использованные стручки сполосните кипяченой водой, положите их в бутылки с сиропом и хорошо закупорьте.

Карамельный сироп

Ингредиенты: сахар-рафинад – 350–400 г, вода – 150 г, сахарный сироп – 1 л.

Положите сахар в кастрюлю, влейте туда неполную столовую ложку воды и поставьте на средний огонь. Сахар помешивайте до тех пор, пока он полностью не растает и приобретет светло-желтый цвет. Не допускайте, чтобы сахар дымился. После этого влейте в кастрюлю 125 г холодной воды и поставьте на медленный огонь, пока карамелизованный сахар не растает. Затем влейте готовый сахарный сироп и подогревайте до полного смешивания. Готовый сироп снимите с огня, остудите и разлейте по бутылкам.

Сироп какао

Ингредиенты: 1 л сахарного сиропа, 150 г какао.

В готовый сахарный сироп засыпьте какао и варите в течение 15 минут, помешивая время от времени. Готовый сироп остудите, и разлейте по бутылкам.

Кофейный сироп

Ингредиенты: 1 л сахарного сиропа, 150 г молотого кофе.

Кофейный сироп готовьте так же, как сироп какао.

Ореховый сироп

Ингредиенты: 1 л сахарного сиропа, 10 ядер орехов фундук, 10 ядер грецких орехов.

Орехи очистите, мелко растолките и положите в кастрюлю. Залейте горячим сахарным сиропом, закройте пергаментной бумагой, обвяжите и поставьте на холод. После охлаждения смесь процедите, и разлейте по бутылкам.

Гвоздичный сироп

Ингредиенты: 1 л сахарного сиропа, 30–40 г толченой гвоздики.

Сахарный сироп доведите до кипения на среднем огне и добавьте толченую гвоздику. Теплый сироп перелейте в бутылки, закройте пергаментом и плотно завяжите.

Охлажденный сироп закупорьте.

Сироп из лепестков розы

Ингредиенты: 100 г красных или розовых лепестков розы, 500 мл воды, 1 кг сахарного песка, 8 г лимонной кислоты.

Лепестки розы засыпьте в кипящую воду и варите 2–3 минуты. Жидкость процедите, добавьте сахар и лимонную кислоту, снова поставьте на огонь и доведите до кипения. Процедите горячий сироп, охладите и разлейте по бутылкам.

Сироп из шиповника

Ингредиенты: 1 кг шиповника, 500 мл воды, 1 кг сахарного песка, 4 г винной кислоты.

Зрелые плоды шиповника измельчите и залейте холодной водой на 1–2 дня. После этого жидкость процедите и проварите с сахаром в течение 4–5 минут. Добавьте винную кислоту и доведите смесь до кипения. Горячий сироп процедите и разлейте в бутылки из темного стекла.

Чайный сироп

Ингредиенты: 25 г чая высшего сорта, 650 г сахарного песка, 1 г лимонной кислоты, 600 г воды.

Сначала приготовьте чайный настой: чай заварите кипятком и после 20 минут настаивания процедите. Сахар растворите в горячей воде и процедите этот раствор. Поставьте на огонь и доведите до кипения, постоянно помешивая. В сахарный сироп влейте чайный настой и снова доведите до кипения.

В конце варки в приготовленный сироп добавьте лимонную кислоту, растворенную в небольшом количестве воды. Сироп охладите.

Лимонный сироп

Ингредиенты: 600 г лимонов, 650 г сахарного песка, 450 мл воды.

Отожмите сок из лимонов в подходящую емкость. Отжатые лимоны с кожурой нарежьте как можно мельче и залейте горячей водой. Проварите эту смесь на слабом огне 5–10 минут. Снимите с огня и настаивайте 30 минут. В охлажденную массу добавьте сахарный песок и при слабом кипении варите 15 минут.

После этого влейте лимонный сок и еще раз доведите до кипения. Сироп охладите и разлейте по бутылкам.

Мятный сироп

Ингредиенты: 650 г сахарного песка, 50 г сушеных листьев мяты, 500 мл воды.

Мяту залейте кипящей водой и настаивайте в течение 40–50 минут в закрытой кастрюле, затем процедите. В настое мяты растворите сахарный песок и, непрерывно помешивая, варите при слабом кипении 10–15 минут. Снимите с огня и охладите.

Вишневый сироп

Ингредиенты: 500 г вишни, 600 г сахарного песка, 600 мл воды.

Вишню тщательно переберите и промойте, удалите плодоножки и косточки. Протрите вишню через сито. Полученную массу засыпьте сахаром, влейте воду и варите около 5 минут.

Охлажденный сироп процедите.

Рябиновый сироп

Ингредиенты: 500 г красной рябины, 600 г сахарного песка, 500 мл воды.

Рябину переберите, промойте и залейте горячей водой в соотношении 1: 1. Варите эту смесь в течение 5 минут после закипания. Отстоявшийся отвар слейте. Отваренную рябину протрите и отожмите из нее сок. В горячей воде растворите сахар и нагрейте до кипения, процедите.

В сироп введите отжатую рябину, перемешайте, доведите до кипения и охладите.

Если нет ликера

Не расстраивайтесь, если у вас нет какого-либо компонента, а очень хочется приготовить именно этот коктейль. Замените один напиток другим, например ликер пуншем или наливкой того же наименования.

Один ликер можно заменить другим, родственным по содержанию ароматических и вкусовых веществ, например «Апельсиновый» – «Мандариновым», «Вишневый» – «Шерри-бренди».

Ром разбавляйте водкой. Шампанское можете заменить столовым белым вином, мадерой, портвейном. Соки цитрусовых и других плодов удобнее покупать готовыми, пастеризованными. Но общеизвестно, что больше витаминов и питательных веществ содержится в свежем, только что отжатом соке.

Качество коктейля только повысится, если вы будете использовать сок из свежих фруктов и ягод, отжатый за несколько минут до использования.

Кстати, некоторые ликеры вполне можно приготовить в домашних условиях. Мы приведем несколько рецептов таких напитков.

Ликер клубничный

Ингредиенты: 1 кг клубники, 500 мл водки, 1 кг сахарного песка, 500 мл воды.

Сварите сироп из клубники, сахара и воды. Разлейте его по бутылкам и выдержите 10–12 дней на солнце. После этого процедите, смешайте с водкой и снова разлейте по бутылкам.

Таким же образом можно приготовить ликер из земляники.

Ликер вишневый

Ингредиенты: 2 кг вишни без косточек, 1 кг сахарного песка, 500 мл водки, 6 бутонов гвоздики, 10 г ванилина, 10 г корицы, 1 мускатный орех.

Промытую и очищенную вишню положите в бутылку и сверху засыпьте сахаром. Добавьте все приправы и выставьте бутылку на солнце. Выдержка должна составить 8–10 дней. После этого влейте в бутылку водку и продолжайте настаивать в течение 4 недель. Готовый ликер процедите и разлейте по бутылкам.

Ликер смородиновый

Ингредиенты: 2 кг красной смородины, 4–5 листьев смородины, 1 л водки, 800 г сахарного песка, 500 мл воды.

Для приготовления сока засыпьте очищенную и промытую смородину в бутылку. Туда же положите листья и залейте все водкой. Закрытую бутылку выдержите на солнце в течение 5–6 недель. Сок процедите и добавьте сироп, приготовленный из воды и сахара. Все тщательно перемешайте. Смесь разлейте по бутылкам, хорошо закройте и выдерживайте в течение 5 дней. По истечении этого времени ликер готов к употреблению.

Ликер лимонный

Ингредиенты: цедра 10 лимонов, 1 л водки, 500 г сахарного песка, 500 мл воды.

Нарежьте квадратиками лимонную цедру, залейте ее водкой, закройте и поставьте в темное место на 1 сутки. После этого полученную смесь процедите и добавьте сироп, приготовленный из воды и сахара. Готовый ликер процедите и разлейте в бутылки.

Ликер грушевый

Ингредиенты: 1 кг груш, 500 мл водки, 300 г сахарного песка, 600 мл воды.

Сочные промытые груши натрите на крупной терке и положите в бутылку. Залейте груши водкой и выдержите их на солнце в течение 4–5 недель. Выделившийся сок процедите и добавьте сироп, приготовленный из воды и сахара. Количество воды и сахара, приведенное в рецепте, рассчитано на 1 л сока. После соединения сока и сиропа дайте смеси отстояться в течение 1 недели.

Готовый ликер процедите и разлейте в бутылки.

Ликер из цветов черемухи

Ингредиенты: цветы черемухи, водка, сахар.

Свежие цветы черемухи просушите 2–3 дня, рассыпав их на чистой бумаге. После этого подсушите цветы в духовке, измельчите и наполните ими бутылки на 3/4 долейте водкой. Бутылки поставьте в теплое место. Настаивайте черемуху 30–40 дней. После этого слейте настой, хорошо отжав лепестки, процедите жидкость и вновь залейте в чистые бутылки, добавив в настой по 200 г сахарного песка на каждый литр ликера.

Розовый ликер

Ингредиенты: лепестки роз, водка, сахар.

Ликер из лепестков роз готовьте так же, как из цветов черемухи. Лепестки роз не нужно измельчать и долго сушить. Для увядания им достаточно 6–8 часов.

Ликер кофейный

Ингредиенты: 600 мл коньяка, 25 г лимонного сока.

Кофейный отвар: 50 г молотого кофе, 300 мл воды.

Сироп: 500 г сахарного песка, 300 мл воды.

Приготовьте кофейный отвар и выдержите его в течение суток. Сварите густой сироп из сахара и воды. Добавьте в него лимонный сок, процеженный кофейный отвар и коньяк. Разлейте ликер в бутылки и выдержите 2–3 недели.

Французский ликер из белого вина

Ингредиенты: 500 мл белого вина или белого портвейна, цедра 1 лимона или апельсина, 100 г сахарного песка.

Цедру апельсина или лимона уварите с сахаром до половины первоначального объема. Полученную массу остудите, влейте в бутылку с вином и плотно закупорьте.

Этот простой в приготовлении ликер можно использовать в коктейлях вместо апельсинового или лимонного ликера.

Глава 2. Коктейли на основе коньяка, ликеров и наливок

На основе ликеров, наливок, пуншей получают изысканные коктейли. Многие любят их за приятный вкус и достаточно большую крепость. Под сухим названием «ликеро-водочные изделия» скрываются любимые многими горькие и сладкие настойки, наливки, ликеры десертные, ликеры крепкие, кремы, пунши и десертные напитки.

Ликеры и наливки, в отличие от вин, являются продуктом купажирования, а не брожения. Купажирование – это смешивание отдельных частей: спирта, воды, сахарного сиропа, ароматических спиртов, спиртованных плодово-ягодных соков, водно-спиртовых настоев различных пряных растений, свежих и сушеных плодов и ягод, лимонной кислоты и различных красителей. Ликеры не содержат продуктов брожения, и в них нет тонкого букета вкуса и запаха, который появляется после нескольких лет выдержки. Но ликеры и наливки приобретают неповторимые вкус и аромат путем получения определенных соотношений составных частей.

Процесс изготовления ликеров занимает немного времени – 1–2 дня. Существуют ликеры, которые предварительно выдерживаются в дубовых бочках от 3 месяцев до 1 года, а затем уже разливаются в бутылки. Высокое качество таких ликеров бесспорно, что и определяет их дороговизну. При старении ликер приобретает более гармоничные вкус и аромат, составные части сливаются в одно целое и между ними стирается вкусовая грань. Ослабляется ощущение спирта, ликер становится нежнее.

Кто был изобретателем ликера? Их имена не дошли до наших времен, но доподлинно известно, что были они монахами из монастыря, расположенного вблизи города Гренобля. В те времена за такое прегрешение монахи были изгнаны в Испанию. Предположительно это было в середине XVIII века. Рецепты многих известных ликеров держатся в строжайшем секрете. Ликеры делятся на две группы: десертные и крепкие.

Известные десертные ликеры: «Абрикосовый», «Лимонный», «Малиновый», «Миндальный», «Ванильный», «Кофейный», «Шоколадный», «Ароматный». Крепкие ликеры: «Бенедиктин», «Мятный», «Шартрез», «Старый Таллинн», «Южный», «Пряный».

Коньяк – изысканный и крепкий напиток. Содержание спирта в настоящем коньяке должно быть от 40 до 57 %, а сахара – от 0,7 до 1,5 %. Коньяк может быть ординарным и марочным, как и виноградные вина. Более распространены и доступны коньяки ординарные. В них содержится 1,5 % сахара, а спирта различное количество: 3-звездочный коньяк – 40 % спирта, 4-звездочный – 41 %, 5-звездочный – 42 % спирта. Количество звездочек указывает на количество лет выдержки коньячного спирта в дубовых бочках.

Марочные коньяки подразделяются по продолжительности выдержки коньяка: КВ – коньяк выдержанный (6–7 лет), КВВК – коньяк выдержанный высшего качества (8–10 лет), КС – коньяк старый (более 10 лет). Существует категория коллекционных коньяков, которые выдерживаются в дубовых бочках более 15 лет.

Тем, кто не знаком с историей появления коньяка, будет интересно узнать, что коньячное производство возникло во Франции более 300 лет назад. В те далекие времена французы вывозили в Англию на кораблях столовые вино-градные вина. Очень часто путь затягивался и вино закисало. Надо было что-то предпринять. И выход был найден. Французские умельцы решили нагреть вино до кипения и перегнать содержащийся в нем спирт. Используя знания аптекарей и алхимиков о процессе дистилляции (перегонки), виноделы установили на большой куб с вином колонну. Нагревающееся вино испарялось. Пары улавливались, охлаждались, превращаясь в жидкость, в которой содержалось спирта уже не 10–11 %, как в вине, а более 30 %, так как спирт кипит при меньшей температуре и испаряется быстрее, чем вода. Все это случилось в 1641 году.

После всех этих ухищрений из вина получился совершенно новый напиток. Он не портился в дороге, и его можно было перевозить на любые расстояния. Было замечено, что чем дольше винный спирт находился в дубовых бочках, тем лучше становились его вкус и аромат.

Название этому напитку дали в честь города, в котором он был произведен впервые, – Коньяк.

За 300-летнюю историю коньяка технология его производства изменилась, но сущность осталась прежней: виноградное вино перегоняют и получают винный спирт-сырец крепостью 30 %. Затем этот спирт-сырец перегоняют вторично. Во время второй перегонки отделяют часть примесей – побочных продуктов брожения и получают коньячный спирт крепостью 62–70 %. Его сначала заливают в дубовые бочки, а затем в большие емкости, где и выдерживают в течение 30–40 лет.

Свежий виноградный спирт, полученный путем перегонки вина, бесцветен, не ароматен и резок на вкус. После выдержки в дубовых бочках спирт приобретает золотистую окраску, его вкус становится более приятным и благородным. В нем появляется тонкий букет с ванильными тонами, свойственными коньякам КВВК и КС.

После окончания срока выдержки коньячный спирт разбавляют дистиллированной водой до установленной крепости готового коньяка, добавляют сахар, выдерживают еще некоторое время (3–5 месяцев) и разливают в бутылки.

И вот бутылка коньяка у вас на столе. Он прошел столько испытаний, чтобы доставить вам истинное наслаждение. Коньяк достаточно прекрасен, если пить его, не смешивая ни с чем, конечно, в разумном количестве. Но попробуйте оценить новые качества коньяка и приготовьте коктейли на основе этого волшебного напитка.

Коктейли на основе ликеро-водочных изделий довольно крепкие и содержат от 10 до 30 % спирта. Пейте их перед едой для возбуждения аппетита, но старайтесь делать это не каждый день.

Вермут является ярким представителем ароматизированных вин, то есть напитков приготовленных путем добавления в виноградные вина спирта, сахара, настоев ароматических трав и кореньев. Вермут в переводе с немецкого означает «полынь». Этот напиток является популярной составной частью многих коктейлей. Вермуты бывают белые, розовые и красные. По содержанию спирта и сахара различают вермуты крепкие (18 % спирта и 8 % сахара) и вермуты десертные (16 % спирта и 16 % сахара). Вермуты настаиваются в основном на таких пряных и лекарственных травах, как бузина черная, кардамон, корица, мускатный орех, мята, полынь, тысячелистник.

Шампанское представляет собой игристое вино. Создателем шампанского в 1670 году стал французский монах Дом Периньон. Название этому напитку с игристыми свойствами было дано по имени провинции Шампань, где он был создан.

Производство шампанского во Франции строго регламентировано, к нему предъявляются очень высокие требования, впрочем, как и к другим винам. Шампанское должно превосходить все марки вин своими игристыми свойствами и отличаться приятным нежным букетом, мягким гармоничным и освежающим вкусом. Цвет настоящего шампанского светло-соломенный с золотисто-зеленоватым оттенком.

Настоящее французское шампанское – довольно дорогое удовольствие. Более доступно «Советское Шампанское». Основателем производства шампанского стал А. М. Фролов-Багреев. Он создал свою оригинальную технологию приготовления шампанского в акратофорах и ускорил процесс в 30 раз. Этой технологией пользовались и французы, купившие ее в России.

В России выпускаются следующие марки шампанского: брют, сухое, полусухое, полусладкое и сладкое. Содержание спирта в шампанском колеблется от 10,5 до 12,5 %. При смешивании коктейлей шампанское добавляйте непосредственно в бокал, его не стоит взбалтывать.

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.