

КОКТЕЙЛИ

ДЛЯ ВЗРОСЛЫХ
И МАЛЫШЕЙ

Советы бабушки
Агафьи



Советы бабушки Агафьи

Агафья Звонарева

**Коктейли для
взрослых и малышей**

«Центрполиграф»

2015

УДК 641.87
ББК 36.88

Звонарева А. Т.

Коктейли для взрослых и малышей / А. Т. Звонарева —
«Центрполиграф», 2015 — (Советы бабушки Агафьи)

Коктейли – это напитки, смешанные из нескольких компонентов. Ничего сложного в их приготовлении нет, главное – соблюдать рецептуру и знать, какие продукты сочетаются друг с другом. Бабушка Агафья предлагает вам разнообразные рецепты этих вкусных напитков. Для тех, кто постарше, – слабоалкогольные коктейли, для малышей – молочные, шоколадные и фруктовые, коктейли праздничные и вечерние, коктейли для похудения и даже лечебные при различных заболеваниях.

УДК 641.87
ББК 36.88

© Звонарева А. Т., 2015
© Центрполиграф, 2015

Содержание

Предисловие	5
Праздничные коктейли	6
Айс-крим «Айсберг»	6
Айс-крим «Люкс»	7
Айс-крим «Дия»	8
Айс-крим «Абхазия»	9
Айс-крим «Янтарь»	10
Яблочный шербет	11
Ананасный шербет	12
Апельсиновый шербет	13
Шоколадный фраппе	14
Клубничный фраппе	15
Оранжад	16
Оршад	17
Крюшон из дыни и клубники	18
Крюшон из бананов и абрикосов	19
Крюшон лимонный с консервированной черешней	20
Крюшон из апельсинов и консервированных груш	21
Крюшон с ананасами	22
Крюшон с мандаринами и сладкими яблоками	23
Крюшон из яблок	24
Крюшон из персиков	25
Коктейль с красным вином	26
Коктейль с шампанским	27
Коктейль-шампанское	28
Мятный коктейль	29
Коктейль интернациональный	30
Коктейль с десертным вином	31
Коктейль «Дама в белом»	32
Конец ознакомительного фрагмента.	33

Агафья Звонарева

Коктейли для взрослых и малышей

Предисловие

Коктейль – напиток, получаемый смешиванием нескольких компонентов. Состав коктейлей может быть самый разнообразный – безалкогольные коктейли готовят на основе фруктовых или овощных соков, молока, сливок, мороженого, алкогольные коктейли соответственно содержат в себе еще и несколько различных «градусных» напитков.

Среди безалкогольных коктейлей наиболее распространены молочные коктейли и коктейли на основе соков. Алкогольные коктейли делают большей частью на основе крепких видов алкогольных напитков (джина, виски или рома), набирают популярность коктейли на базе водок и коньяков. Менее распространены коктейли на основе вина или пива. Помимо этого, в качестве ингредиентов используются различные ликёры, соки, молоко (или сливки), и вкусовые добавки – мёд, специи, соусы.

Если коктейль состоит из большого количества ингредиентов, которые не нуждаются во взбалтывании, их готовят в бокале для смешивания и называют «стар». Бокал наполняют на треть льдом, наливают все составляющие и перемешивают ложкой для смешивания. Потом коктейль фильтруют ото льда и переливают в другой бокал.

Если в состав коктейля входят фруктовый сок, сливки, яйца и сиропы, его нужно взбалтывать. Для этого используют специальный стакан с крышкой – шейкер, соответственно приготовленные с его помощью коктейли называют «шейками». Шейкер наполовину заполняют кусочками льда, наливают все ингредиенты, плотно его закрывают и взбалтывают не меньше 10 секунд. Потом полученный коктейль фильтруют ото льда и переливают в бокал.

Коктейли можно готовить в блендере или миксере. Это позволяет получать более густые напитки, или наоборот, очень пенистые и «воздушные» – называют их «блендами». Для их приготовления в блендер кладут несколько кубиков льда, добавляют нарезанные фрукты и другие ингредиенты и взбивают около 30 секунд.

Объём одной порции коктейля, как правило, не превышает 75—100 мл.

Обычно коктейли приготавливают специалисты-бармены. Но напитки собственного приготовления полезнее чужих напитков, а что касается алкогольных, то они и безопаснее. Ничего сложного в приготовлении коктейлей нет, главное – соблюдать рецептуру и знать, какие продукты сочетаются друг с другом.

Праздничные коктейли

Айс-крим «Айсберг»

Состав: морс из алычи – 120 г, сироп из алычи – 30 г, сливочное мороженое – 50 г.

Компоненты напитка положить в бокал или стакан в последовательности, указанной в рецептуре. При этом их не размешивать.

Айс-крим «Люкс»

***Состав:** апельсиновый сироп – 1 ст. ложка, лимонный сироп – 2 ч. ложки, мороженое – 50 г, консервированные фрукты – 50 г, газированная вода – 0,3 стакана.*

В широкий бокал положить шарик мороженого и ломтики консервированных фруктов, влить апельсиновый и лимонный сиропы и газированную воду.

Подавать с соломинкой и десертной ложкой.

Айс-крим «Дия»

***Состав:** ананасный сок—1 ст. ложка, мороженое – 50 г, ананас – 50 г, лимонад – 0,5 стакана.*

В высокий бокал или стакан положить мороженое, добавить ананасный сок, нарезанный небольшими кубиками ананас и все залить лимонадом. Не размешивать.

Айс-крим «Абхазия»

Состав: мороженое – 50 г, лимонный сок – 2 ст. ложки, консервированные фрукты – 50 г, лимонад – 0,5 стакана.

В высокий бокал или стакан положить шарик мороженого, добавить лимонный сок, консервированные фрукты и залить лимонадом.

Коктейль не размешивать.

Айс-крим «Янтарь»

Состав: мороженое – 50 г, апельсиновый сок – 1 ст. ложка, консервированные фрукты – 50 г, газированная вода – 0,5 стакана.

В высокий бокал положить мороженое, влить апельсиновый сок, добавить консервированные фрукты, залить газированной водой.

Айс-крим не размешивать.

Яблочный щербет

Состав: мороженое – 50 г, вишневый сок – 50 г, яблочный сок – 100 г.

Положить в стакан мороженое, а потом влить смешанные в миксере остальные компоненты. Не размешивать.

Ананасный щербет

Состав: мороженое – 50 г, ананасный сок – 0,25 стакана, лимонный морс – 0,5 стакана.

В стакан или бокал положить шарик мороженого, а затем влить смешанные в миксере ананасный сок и лимонный сок или морс.

Апельсиновый шербет

Состав: мороженое – 50 г, апельсиновый сироп – 1 ст. ложка, яблочный морс – 0,5 стакана.

В стакан положить шарик мороженого, а затем смешанные в миксере апельсиновый сироп и яблочный морс (сок).

Шербет не размешивать.

Шоколадный фраппе

Состав: мороженое – 80 г, какао со сгущенным молоком – 20 г, сливки – 50 г.

Все компоненты смешать в миксере. При подаче разлить в стаканы и подать с десертной ложкой.

Клубничный фраппе

Состав: мороженое – 70 г, сироп клубники – 30 г, клубника – 30 г, сливки – 20 г.

Клубнику помыть, очистить от плодоножек и сделать из нее пюре. Все компоненты смешать в миксере.

Оранжед

Состав: сахарный песок – 300 г, лимонный сок из половины лимона, сок из 2 апельсинов, вода кипяченая – 6 стаканов, цедра.

Все компоненты хорошо размешать венчиком, разлить в стаканчики, в каждый насыпать немного цедры и положить по кубику льда.

Оршад

Состав: миндаль (в том числе 50 г горького) – 300 г, кипяток – 3 стакана, холодная вода – 2 стакана, сахарный песок – 200 г.

Миндаль очистить от кожуры, мелко истолочь в ступке, разбавить кипятком и хорошо отжать через полотняную тряпочку. Еще раз потолочь, снова отжать, всыпать сахарный песок, хорошо смешать, разлить в стаканчики, положив в каждый по кубику льда.

Крюшон из дыни и клубники

***Состав:** дыня – 1 шт, клубника для заполнения дыни, сахарный песок для засыпки клубники – 1 кг, коньяк – 0,5 бутылки, белое столовое вино для заливки – 2 л, нарзан – 2 бутылки, шампанское – 1 бутылка.*

Душистую среднеазиатскую длинную дыню хорошо вымыть, срезать верхушку, вычистить из дыни всю внутренность, поставить дыню в кастрюлю, в которой она могла бы стоять прямо. Вымытую в нескольких водах клубнику очистить от плодоножек и положить в дыню, пересыпая каждый ряд ягод сахарным песком. Нужно, чтобы ягоды заполнили дыню доверху. Залить их коньяком, накрыть сверху срезанной верхушкой дыни и поставить на 1 сутки в холодильник. Перед подачей вылить сок с ягодами в крюшонницу или кувшин. Дыню очистить от твердой кожицы и порезать на мелкие фигурки: треугольники, звездочки. Залить белым столовым вином, а перед подачей еще и 2 бутылками нарзана и 1 бутылкой шампанского. Добавить чистый пищевой лед. Рассчитано на большое число гостей.

Крюшон из бананов и абрикосов

***Состав:** абрикосы – 1 кг, сахар – 400 г, вода – 1 стакан, бананы – 600 г, банановый ликер – 0,5 л, вино «Рислинг» – 3 бутылки, шампанское – 1 бутылка.*

Свежие абрикосы освободить от косточек, разломив на половинки. Сварить густой сироп из сахара и воды. Горячим сиропом залить ягоды, накрыть крышкой и остудить. В остывшую массу положить бананы, которые предварительно очистить и порезать кружочками, туда же влить бутылку бананового ликера, накрыть кастрюлю крышкой и поставить на 1 сутки в холод. Перед подачей залить 3 бутылками белого вина типа «Рислинг» и 1 бутылкой шампанского. Рассчитано на большое число гостей.

Крюшон лимонный с консервированной черешней

Состав: лимоны—2 шт., сахар – 500 г, «Старка» – 0,5 л, белое вино – 3 бутылки, цедра, красная черешня – 1 банка, белая черешня – 1 банка, красное шампанское – 1 бутылка, лед.

Снять теркой желтую цедру с 2 лимонов, лимон очистить от белой кожи, нарезать тонкими кружочками, удалить все зернышки и нарезать кружочки на мелкие дольки. Сложить их в эмалированную кастрюлю, засыпать сахаром, залить «Старкой», закрыть крышкой и поставить на одни сутки в холодильник. За час до подачи залить белым вином, всыпать тертую цедру, хорошо размешать, чтобы разошелся весь сахарный песок, вылить обе банки консервированной черешни с соком. Если надо, добавить сахарный песок и перед самой подачей вылить туда бутылку красного шампанского, чтобы вся жидкость была розоватого цвета. В бокалы с крюшоном положить кусочки пищевого льда и подать с соломинкой. Рассчитано на большое число гостей.

Крюшон из апельсинов и консервированных груш

Состав: апельсины – 7 шт., сахар – 400 г, груши – 2 кг, красное сухое вино – 3 бутылки, нарзан – 2 бутылки.

С апельсинов снять теркой цедру, не затрагивая белой шкурки. 4 апельсина тщательно очистить от белой кожицы, нарезать тонкими кружками, удалить зерна. Уложить в крюшонницы все нарезанные апельсины, пересыпав сахаром, поставить на несколько часов на холод. Груши нарезать мелкими (1 см) кубиками. Перед подачей вылить в крюшонницу с апельсинами сок от груш, добавить нарезанные груши и все залить красным сухим вином. Если надо, добавить сахарный песок и, перемешав, добавить в крюшон нарзан, апельсиновую тертую цедру и кусочки льда. Рассчитано на большое число гостей.

Крюшон с ананасами

***Состав:** ананас – 1 шт. (600–700 г), сахарный песок—400 г, шампанское – 2–3 бутылки, коньяк – 1 бутылка.*

Ананас очистить от кожи, нарезать поперек на тонкие кружки, а затем каждый кружок – еще на 4–6 частей (в зависимости от величины ананаса), чтобы получились кружочки в виде маленьких веерочков. Сложить порезанные ананасы в крюшонницу, засыпать рядами сахарным песком, залить бутылкой очень хорошего коньяка и поставить настаиваться на холод на одни сутки. Перед подачей залить шампанским.

Крюшон с мандаринами и сладкими яблоками

Состав: яблоки – 400 г, сахарный песок – 300 г, мандарины – 10 г, ром – 0,5 стакана, красное вино – 1 бутылка, нарзан – 3 бутылки.

Свежие сладкие яблоки очистить от кожи, разрезать пополам вдоль, вырезать семенную коробочку, нарезать тонкими ломтиками поперек, сложить в эмалированную кастрюлю, залить кипящим сиропом, сваренным из 300 г сахара и 1 стакана воды. Остудить на столе. С 10 крупных мандаринов снять кожицу, предварительно с 4 из них натереть на терке цедру. Порезать мандарины на кружочки. Остывшие яблоки с сиропом перелить в крюшонницу, добавить нарезанные мандарины и цедру, залить ромом, красным вином и нарзаном. Подавать со льдом и соломинками. Рассчитано на большое количество гостей.

Крюшон из яблок

Состав: яблоки – 1,5 кг, лимон – 2 шт., холодный крепкий чай – 2 л, сахарный песок— 2,5 стакана, шампанское – 1 бутылка.

Ароматные яблоки очистить, разрезать на четыре части, вынуть семенные коробочки, порезать поперек каждую четвертинку на тонкие ломтики, сложить в большую эмалированную кастрюлю, добавить сок двух лимонов, цедру половины лимона, залить холодным свежим, очень крепким чаем, добавить 2,5 стакана сахара, накрыть крышкой и поставить на 5–6 часов на холод. Перед подачей перелить в крюшонницу и добавить шампанское и, если надо, сахарный песок по вкусу.

Крюшон из персиков

***Состав:** персики—1 кг, сахарный песок—2 стакана, лимон – 2 шт., вода – 2 л, ликер «Абрикотин» – 1 стакан, шампанское – 1 бутылка.*

Спелые персики очистить от кожуры, разрезать каждый на 4 части, сложить в глубокую посуду, засыпать сахаром, добавить сок из 2 лимонов, залить 2 л воды и поставить на холод на 1 сутки. Перед подачей перелить все в крюшонницу, добавить ликер «Абрикотин» и шампанское. Хорошо вымешать и подавать со льдом и соломинкой. Рассчитано на большое число гостей.

Коктейль с красным вином

***Состав:** сахар-рафинад – 6 кусочков, сок 0,5 лимона, красное сухое вино – 0,75 л, вода – 1 стакан, коньяк – 100 мл, апельсин – 2 шт., лед.*

Сахар-рафинад, пропитанный лимонным соком (половины лимона), положить в стеклянный кувшин или миску и залить смесью 0,75 л красного сухого вина, 1 стакана воды, половиной стакана коньяка. Добавить дольки или кружочки двух апельсинов и кубики льда. Ложкой разлить в широкие бокалы.

Коктейль с шампанским

Состав: измельченный лед – 0,5 стакана, яйцо – 1 шт., ванильный сахар – 1 пакетик, коньяк—3 рюмки, шампанское.

Взбить все в миксере и разлить в стаканчики, долив каждый доверху охлажденным шампанским, положить по кусочку ананаса.

Коктейль-шампанское

***Состав:** сахар-рафинад—1 шт., апельсин—1 долька, лимонная корка – 1 см, ликер «Южный» – 5 мл, мандариновый ликер – 5 мл, холодное шампанское – 200 мл.*

В бокалы для шампанского положить дольку апельсина, прямоугольник лимонной корки и небольшой кубик сахара-рафинада, пропитанный (3–4 капли) ликером «Южным». Добавить 1 ч. ложку мандаринового ликера и заполнить бокал холодным шампанским.

Мятный коктейль

Состав: белое сухое вино – 80 мл, мятный ликер – 20 мл.
Смешать ингредиенты в бокале.

Коктейль интернациональный

Состав: вишневка горькая – 40 мл, джин – 10 мл, вермут – 10 мл, лимонный сок – 3 мл.
Смешать ингредиенты в бокале.

Коктейль с десертным вином

Состав: десертное вино – 40 мл, коньяк – 20 мл, ликер «Южный» – 1 мл, яичный желток – 1 шт.

Смешать в миксере. Подать в бокале.

Коктейль «Дама в белом»

Состав: лимонный сок – 20 л, ликер «Южный» – 20 мл, мандариновый ликер – 20 мл, джин – 20 мл, коньяк – 1 ч. ложка.

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.