

Да здравствует петушинный хвост!

«Vive le cock's tail!» («Да здравствует петушинный хвост!») — воскликнул офицер-француз, когда Элизабет Фленеган, зеленоглазая маркитантка войск генерала Вашингтона, подала ему искрящийся напиток, состоящий из рома, ржаного виски и фруктового сока, в бокале, украшенном разноцветными петушиными перьями. С легкой руки офицера и — по совместительству — Джеймса Фенимора Купера, рассказавшего эту историю на страницах одного из своих романов, название «коктейль» прочно вошло в наш обиход.

Над созданием хороших коктейлей работают, их сочиняют. Знаменитые коктейли, как всякое произведение искусства, имеют и своих авторов, и свою историю. Так, «Кровавую Мери» подарил миру бармен Фердинанд Пети из Харрис Нью-Йорк бара в двадцатых годах прошлого века. Назвал он коктейль в честь певицы, выступавшей в бродвейских шоу в неизменных красных костюмах. Изначально коктейль состоял из смешанных 1:1 виски и томатного сока, подаваемых в высоком стакане. Аристократичный «Беллини», который готовят из свежего персикового пюре и шампанского, изобретен в Венеции и посвящен художнику времен эпохи Возрождения Джованни Беллини, а знаменитый «Джин-тоник» — наследие времен захвата Индии английскими колонистами.

Рассказывать о прелестях коктейлей — дело неблагодарное: лучше попробовать самому, чем читать о чужих впечатлениях. Но самообразования ради полезно разобраться хотя бы в их видах, дабы не попасть впросак на приеме, заказав «до» то, что принято пить «после».

Итак, все коктейли делятся на **аперитивы** и **диджестивы**.

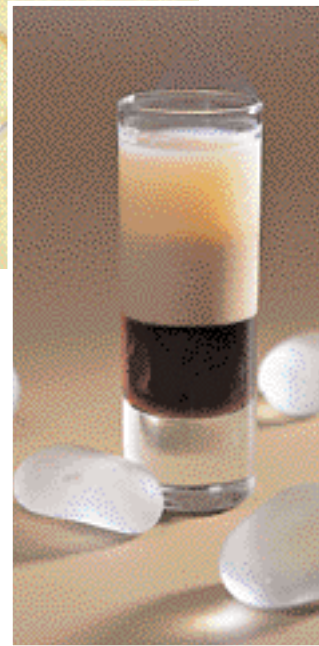
Первые возбуждают аппетит и повышают настроение. Соответственно, пьются они «до». Обычно аперитивы имеют терпкий, вяжущий или горьковатый вкус, пряный аромат и почти не содержат сахара. **Аперитивы** — коктейли довольно крепкие, с большим содержанием спирта. Объем порции аперитива не превышает 75-90 мл. Пьют эти коктейли из специальных рюмок без соломинок. Пристрастия к ним в каждой стране свои. Например, в Англии популярен «Мартини драй» (3/4 джин, 1/4 сухой белый вермут + оливка и долька лимона), американцы уважают «Манхеттен» (2/3 виски, 1/3 красный десертный вермут + вишня для украшения), в Италии предпочитают менее крепкий «Негрони» (1/3 джин, 1/3 красный десертный вермут, 1/3 красное вино + долька апельсина). В любом случае, все эти коктейли не содержат безалкогольных составляющих, таких как соки, сиропы, газированные воды.



Диджестивы принято подавать «после». Считается, что эти напитки способствуют пищеварению. Они менее крепкие, по вкусу чаще всего кислые, кисло-сладкие или сладкие. Разнообразие диджестивов во много раз превосходит количество аперитивов, а посему у этих коктейлей существует своя собственная внутренняя классификация:

Коктейли со сливками. Эти коктейли традиционно признают «женскими» из-за их мягкого вкуса и нежной консистенции. Все компоненты напитков берут в равных пропорциях. Чаще всего в состав входит один вид крепкого напитка, один вид ликера и сливки 35% жирности. Обогатить вкус можно добавлением меда, кофе, пряностей. Готовят коктейли со сливками в шейкере, а подают без льда, с соломинкой в бокалах для шампанского.

Сауэр. Все коктейли, объединенные в эту группу, обладают кислым вкусом, который придают им входящие в состав кислые соки цитрусовых плодов. Изначально так назывался коктейль, состоящий из джина, сахарного сиропа и лимонного сока. Теперь разрешено экспериментировать с сочетаниями различных соков, любых крепких напитков, а сахарный сироп заменять подходящим ликером. Подают все эти коктейли без льда в специальных рюмках-сауэр, которые принято украшать «наледью», которую готовят так: на блюдце наливают немного фруктового сока, смачивают в нем край рюмки, который затем обмакивают в сахарный песок.



Смеш. Smash по-английски — тяжелый удар. Обязательным ингредиентом смешей является свежая мята, которую растирают в бокале или стакане с чайной ложкой сиропа или ликера. Остальное — неразбавленный крепкий алкогольный напиток и пара кусочков льда. Объем смеш-коктейлей составляет обычно 75 мл.

Слоистые коктейли. Иногда их называют коктейлями-парадоксами. Предварительно охлажденные напитки, входящие в состав слоистого коктейля, наливают осторожно по наклонному лезвию ножа. Подают слоистые коктейли без соломинки в высоких и узких рюмках.

Ойстер. Эдакая выпивка и закуска в «одном флаконе» — коктейль с яйцом, по виду слегка напоминающий устрицу за счет обязательного компонента — нерастекшегося яичного желтка. Ойстеры пьют одним глотком, поэтому содержание в них крепкого алкогольного напитка не превышает 25 мл. Готовят ойстеры в шейкере, смешивая крепкий напиток, острый томатный соус, соль, специи, яичный белок, зелень. Все это взбрызгивают уксусом и подают без льда.



Кордиал. Эти коктейли — самые простые по составу. Для их приготовления в равных пропорциях берут крепкий алкогольный напиток и ликер. Готовят их в шейкере и подают либо в рюмке — безо льда, либо в стакане, но со льдом.

Флип. В Англии флипом (flip-щелчок) называли напиток, приготовленный из горячего пива, крепкого алкогольного напитка, яйца и пряностей. Сегодня флипы готовят чаще холодными, и состоят они из сладкого сиропа или ликера, крепкого напитка и яйца. Ликер и крепкий напиток берут в соотношении 1:1. Флип тщательно взбивают в шейкере или миксере, а подают в широком низком стакане, посыпав сверху тертым мускатным орехом. > Алла Костина <