



Тусуй и миксуй

Профессиональный бармен советует, как приготовить безалкогольные коктейли для домашней вечеринки



Вячеслав ЗАЦЕПИЛОВ,
президент барменской
ассоциации Екатеринбурга

Работа бармена – это особое искусство, которому учат в специальных школах, на курсах. Умение приходит и с опытом. Бармен должен хорошо знать всевозможные напитки: их историю, особенности подачи, вкусовые характеристики, сочетание с другими напитками. Но стать на один вечер главным барменом дружеской вечеринки просто так, без опыта, несложно. Главное – заранее подготовиться, например, с помощью нашей инструкции.

Коктейли впервые появились в середине 19-го века. Тогда в них использовались только 2-3 ингредиента. Сегодня вариантов вкусовых сочетаний гораздо больше, как и форм подачи напитка. Бывают коктейли с использованием пены и замороженные, в виде желе и сахарной ваты, даже газообразные, которые надо вдыхать. Безалкогольные коктейли делятся на несколько категорий.

Молочный коктейль – милкшейк, то есть молоко и другие ингредиенты, смешанные в шейкере.

Фитнес-коктейль, когда мы используем свежевыжатые соки, фрукты и прочие свежие компоненты.

Физ. Это название – производное от того звука, который мы слышим, когда откупориваем стеклянную бутылку с газировкой. В его состав входит газированная вода или любой другой газированный компонент (лимонад, содовая).

Физ «Вишнёвая бомба»
50 на 50 вишнёвого сока и «Спрайта», большое количество льда.

Фроузен. Это название происходит от английского слова «frozen» – «замороженный». Для этого напитка необходимо большое количество льда. В его основе – «снежная каша».

Смузи. То же, что и фроузен, но с добавлением фруктов. Вы можете взять всё, что хотите – яблоки, бананы, апельсины...

Также есть горячие коктейли на основе кофе.

Для подачи каждого вида коктейля существуют свои бокалы, всего около 40 разновидностей. Но на домашней вечеринке вполне можно обойтись высоким стаканом, который называется «хайболл» (highball). Обычно в этот стакан наливают сок. Ещё в качестве самых простых вариантов, которые могут оказаться дома у каждого – конусообразный стакан, который используют в основном для милкшейков. И низенький,

практически прямоугольный бокал «тумблер».

Молочные коктейли редко делают со льдом. А вот во всех остальных случаях необходимо заранее приготовить лёд. У каждого в морозилке есть специальная формочка для него. В безалкогольные коктейли по большей части подойдёт форма «кубик». Если вы решили использовать дроблёный лёд, к коктейлю обязательно нужна трубочка просто потому, что иначе пить его будет неудобно. Трубочка, зонтик – это вообще некий атрибут коктейля. Но их можно использовать на усмотрение гостей.

Существует три способа приготовления безалкогольных коктейлей.

1.Билд (от английского «build» – «строить»). Мы готовим всё в самом бокале. Запомнить последовательность действий легко с помощью слова «слон». Расшифровываем его по буквам:

- С** – стакан
- Л** – лёд
- О** – основа
- Н** – наполнитель

То есть мы берём стакан, наполняем его льдом. Основа – то, что даёт вкус. Это может быть сироп, варенье, джем, фрукты, мороженое и так далее. Наполнитель – «Спрайт» или любая другая жидкость. Перемешивать такой коктейль лучше специальной барной ложечкой. Она отличается тем, что у неё длинный черенок. Если перемешивать ингредиенты в высоком бокале чайной ложкой, ваши пальцы неизбежно будут опускаться в стакан, что не очень эстетично.

Молочный коктейль
Берём стакан, кладем в него лёд. Основа – мороженое. Наполнитель – молоко. Перемешиваем – получился коктейль.

2.Шейк. Коктейль готовится с помощью шейкера. Вы открываете его, заполняете на две трети льдом и добавляете все необходимые компоненты.

«Ширли Темпл»
В шейкер со льдом наливаете 100 мл апельсинового сока, 100 мл ананасового сока и 20 мл гренадина. Всё это смешиваете и переливаете в стакан.

3.Бленд. Мы загружаем все компоненты в блендер и смешиваем. Если шейкер взбалтывает ингредиенты, то блендер в первую очередь измельчает. Таким образом готовятся фруктовые батиды – коктейли, в состав которых входит большое количество льда и фруктов.

Банановая батида
Смешиваете в блендере один банан, два соловья льда, 25 мл персикового сиропа и 50 мл ананасового сока. Если добавить в конце две ложки сгущёнки, получится сливочный вкус, как у мороженого.

Для приготовления коктейлей на вечеринке необходимо подготовить газировку и соки. Подойдёт любая газированная вода, кроме минеральной.

Фрэш-фанта
Свежевыжатый апельсиновый сок заливаем «Спрайтом». Можно использовать морс. Клюквенный морс со «Спрайтом» или тоником – приятная вещь.

Зимой для большой компании лучше приготовить горячий коктейль. Его можно подогреть на газу, в микроволновой печи и даже просто на костре.

Коктейль для зимнего вечера
Свежевыжатый сок апельсинов готовите заранее. Добавляете 20 мл персикового сиропа. Будет неплохо, если вы добавите ложечку мёда и гвоздику. Нагреваете. Получается цитрусово-пряный коктейль с оттенком персика.

Если коктейль готовится для особого случая, например, для романтического свидания, неплохо, если напиток будет оформлен красиво. Используйте самый красивый бокал, который есть в доме. Если вы подадите даже очень вкусный коктейль в простом стакане, никакой романтики не будет. Для украшения бокала можно использовать лепестки ананаса, свежую клубнику, веточку мяты или даже бутон цветка. Коктейль должен быть лёгким, не сильно сладким и не сильно кислым. Более уместно, если напиток будет какого-нибудь нежного, привлекательного цвета – розового, жёлтого или ярко-зелёного. Цвет коктейля проще всего регулировать с помощью сиропов.

Классический физ
20 мл сиропа, например, «Голубая лагуна» синего цвета, добавляете 10 мл сока свежевыжатого лимона. Заливаете «Спрайтом» или содовой. Получается коктейль приятного голубоватого цвета. Неплохо украсить его листьями мяты.

Сиропа продаются в продуктовых магазинах. Если сиропа под рукой нет, есть варенье. Это тот же сироп, только с ягодами.

Коктейль со смородиновым вареньем
В блендере смешиваете лёд, смородиновое варенье, одну треть яблока. Получается очень вкусное смородино-яблочное пюре.

Смородиновое, малиновое, клубничное варенье – можно взять любое. Клубника хорошо сочетается с ананасовым и персиковым соком.

Клубничная пино-колада
В блендере смешиваете лёд, 100 мл ананасового сока, 3 ст. ложки клубничного варенья, 50 мл 10-процентного сливок. Получается интересный фруктовый коктейль.

Также все сиропа можно приготовить самостоятельно. Вы варите обыкновенный сахарный сироп: 50/50 вода и сахар. Переливаете загустевшую жидкость в блендер и добавляете фрукт. У вас получится банановый, апельсиновый, грушевый сироп а-ля фруктово-пюре. Его уже можно использовать в приготовлении напитков.

Грушевый физ
Смешиваем в блендере 10 мл сахарного сиропа, мякоть двух груш. В бокал насыпаем лёд и добавляем 50 мл пюре. Сверху заливаем содовой или «Спрайтом».

Подготовьте фрукты – апельсины, бананы, яблоки. Их можно использовать в составе коктейлей и для украшения. Будет неплохо, если у вас будет мята.

Безалкогольный мохито
Берёте мяту, лайм, мнётё. Размяли, добавили дроблёный лёд, полный стаканчик и долили содовой.

Слоистые коктейли основаны на законах физики – всё дело в плотности жидкостей. Чем она больше, тем ниже жидкость опустится в стакане. Допустим, в сиропах содержание сахара – 700 граммов на литр, а в кофе вообще нет сахара, поэтому он всегда будет наверху. Плотность можно прочитать и просто на упаковке напитка.

«Бейбл»
В стеклянный стакан со льдом заливаем 20 мл сиропа ореха, кокоса, либо карамели. Следующий слой – апельсиновый сок, желатин, свежевыжатый. Сверху – порция эспрессо.

Если вы решили сделать коктейль для друзей, проверьте рецепт заранее. Обязательно попробуйте, что получилось. Вы должны понимать, горький он, кислый или сладкий. Тогда можно подбирать гостям напитки под настроение. Кроме того, гости всегда доверяют бармену. И если получится невкусно, настроение вечеринки быстро испортится.

Итак, для коктейльной вечеринки нам нужны бокалы 2-3 видов, газировка, соки по вкусу, 2-3 вида сиропов, фрукты, мята, лёд и, желатин, мороженое. Варианты рецептов также можно найти в Интернете. Одно дело – выпить стакан сока. Совсем другое – попробовать коктейль, у которого особенный вкус, а тем более, приготовить его самому.

Записала
Екатерина ГРАДОБОВА.

● СЕКРЕТЫ КУХНИ

Джиггер – мерный стаканчик бармена. Вместо него можно использовать обыкновенную мерную ёмкость для муки с метками 100-200 мл.

Мадлер – декоративная толкушка для выжимания сока из ягод и растирания специй, например, мяты. Если мадлера нет, подойдёт толкушка для картошки.

Шейкер – устройство для приготовления смешанных напитков и коктейлей с помощью встряхивания. Основным предметом, которым пользуется бармен. Его можно купить. Заменить же его может обыкновенная литровая банка, которую необходимо хорошо закрывать крышкой, когда вы встряхиваете в ней ингредиенты.

Блендер – самый главный предмет на кухне у бармена. Шейкер есть далеко не у всех, а отыскать блендер гораздо проще. В нём можно смешать объём сразу пяти-шести коктейлей. Если вы пригласили домой 20 человек, трясите шейкером, чтобы приготовить напиток каждому, достаточно утомительно. Если у вас остались вопросы, сайт барменской ассоциации Екатеринбурга <http://swizzle.ru>.