

ДАЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ 2010 ГОДА ПРИГОТОВИЛ АЛЕКСАНДР КАН

Александр Кан. Родился в 1970 году в Ташкенте, до работы барменом служил в советской и российской армии, окончив Тольяттинское высшее военное командно-инженерное строительное училище. Начиная карьеру в 1997 году в клубе «Мираж». Первый статус бар-менеджера получил в ресторане «Желтое море», где придумал коктейль «Русско-японская война» на основе дынного ликера, сока лайма и водки. В 2001 году окончил школу сомелье «Ностальжи». В 2004 году окончил курсы миксологии Absolut Academy в Стокгольме и запустил Absolut Academy в Москве. Является официальным тренинг-мастером по коктейлям Absolut. В 2005 году стал работать в Vision Cocktail Hall, где ввел в барную карту овощные коктейли и коктейли с охлажденным говяжьим бульоном. Vision Cocktail Hall был признан лучшим баром 2006 года по версии портала menu.ru. Позднее стал консультантом и бар-менеджером заведений Prado cafe, Sorry, babushka, «Азия Холл». В 2008 году вместе с Беком Нарзи реорганизовал работу бара City Space, который в том же году вошел в список десяти лучших баров мира по версии Worldwide Bartenders Guide. В 2009 году стал шеф-барменом ресторанов «Чайка» и «Буфет». Самые известные коктейли — Isaev, Naomi, Vensky Ball.



Многие знают, что коктейли — это особые концептуальные напитки, которые требуют совершенно определенной атмосферы. Коктейль, например, нельзя пить на бегу, на ходу. Коктейль также невозможно создать «чисто случайно»: для создания современных коктейльных напитков существует такая новая наука, как миксология. Коктейли сегодня также принято делить на сезонные — проще говоря, на зимние и летние. И вот здесь происходит настоящая путаница: многие полагают, например, что пунш, или, как правильно говорить, панч,— это исключительно зимний коктейль. Просто на том основании, что пунш — горячий напиток. Но это стереотип. И с этим я поспорю: теплый пунш отлично пьется и летом, особенно летним вечером.

Дачные коктейли отличаются от коктейлей зимних, во-первых, очень большими объемами. Это в среднем от 5 до 7 литров. Во-вторых, к дачным коктейлям предъявляются и специальные требования: они должны быть в первую очередь тонизирующими, освежающими и шипучими напитками. В-третьих, их всех объединяет лед, без которого немислим ни один летний коктейль. Последняя ледовая тенденция такова: лед должен быть дробленным, крошиться на хаотичные, неровные куски, геометрии сейчас лучше избегать.

Большой объем летних сезонных коктейлей обусловлен тем, что такие напитки готовятся на большую компанию. Основу дачных коктейлей составляют, конечно же, сезонные фрукты и ягоды. Среди самых главных мы назовем клубнику, яблоки, груши, сливу, вишню, персики, черную смородину, а еще арбуз. Не стоит забывать также о дыне, кокосе и ананасе. Кроме того, не забудем и про овощи. Итак, самый популярный коктейльный овощ — это помидор, а трава — пахучая кинза.

В дачных коктейлях важны освежающие элементы — это апельсины и лимоны. Лимонный сок в принципе краеугольный компонент летних коктейлей, так как именно им можно балансировать, выравнивать вкус. Если вы, к примеру, приготовите случайно слишком сладкий коктейль, то избежать такой чрезмерной сладости можно будет как раз с помощью обыкновенного лимонного сока или же сока лайма.

Я не случайно говорю здесь о чрезмерной сладости, ведь дачные коктейли — это напитки в большинстве своем именно сладкие. Для дополнительной сладости стоит использовать не только сахар, но и сахарин, фруктозу и, конечно же, мед — любой: от липового до гречишного. Для газировки пригодятся лимонады, и в первую очередь имбирный. Конечно, не менее важен и классический грушевый джус.

Большие объемы требуют и определенной посуды. Можно, конечно, использовать для приготовления самую обыкновенную кастрюльку, ведь все равно потом придется разливать по порциям. Обычное дело — это ананасы и кокосы, которые используются для тропических коктейлей, достаточно изъять из них мякоть или молоко. А вот для мохито я предложил бы использовать старый самовар: разливать коктейль можно прекрасно и через краник. Разлив, не забудьте смять листья мяты (но только не стебли!) и добавить льда. Без него мохито немислим.



Русский ягодный крюшон

- 1) нарезать фрукты и залить сиропом и вином
- 2) 20–30 минут «компот» должен постоять
- 3) добавить колотого льда
- 4) добавить лимонного сока
- 5) добавить Absolut по вкусу



Индийское лето

- 1) взять бокал «хайбол» и наполнить его кубиками льда доверху
- 2) положить в шейкер 20 г малины
- 3) размять малину мадлером
- 4) добавить яичный белок
- 5) добавить 20 мл сахарного сиропа
- 6) добавить 25 мл водки Absolut Raspberry
- 7) добавить 25 мл водки Absolut Peppar
- 8) выжать в смесь четвертинку лимона
- 9) взбить смесь в шейкере вместе с кубиками льда
- 10) перелить через стрейнер в «хайбол»
- 11) украсить малиной и карамельной сеточкой



Наоми

- 1) положить в шейкер одну ягоду ежевики и одну малины
- 2) размять мадлером
- 3) добавить 30 мл кофейного ликера
- 4) добавить 30 мл Absolut Black Currant
- 5) добавить льда
- 6) взбить в шейкере
- 7) процедить через стрейнер в бокал для коктейлей
- 8) взбить вручную 50 мл сливок с 5 мл ванильного сиропа
- 9) добавить смесь в бокал