

# Легендарные и самые знаменитые КОКТЕЙЛИ мира



## КОКТЕЙЛЬ «МУЛЕН РУЖ»

Вбить в бокал мякоть и ветвь и омы-  
щенной лимонной корки, добавить и  
«Мулен-руж» в стакан для смешивания  
с добавлением сахара, лимонного сока  
или лимонной цедры. Налить в бокал  
мороженый лимонный сок. Аккуратно  
размешать коктейльной ложкой. Пропустить  
через ситечко и добавить в бокал  
мороженый лимонный сок. Украсить  
лимонной коркой.

**Ингредиенты:**  
кальвадос — 2 ст. ложки  
лимонный сок — 2 ст. ложки  
сахар — 2 ст. ложки  
лимонная цедра — 1 ст. ложка  
мороженый лимонный сок — 1 ст. ложка

## КОКТЕЙЛЬ «ДЕСЕРТ ПО-ФРАНКОСКИ»

Перед приготовлением все ингредиенты  
охлаждают и охлаждают. Лед приготовить  
заранее: воду прокипятить, остудить, вылить  
в форму и заморозить в морозильной камере.  
Добавить в бокал мороженый сахарный  
сироп и кальвадос. Добавить в бокал  
мороженый лимонный сок и лимонную  
корку. Аккуратно размешать  
коксейной ложкой. Украсить  
лимонной коркой и сахарной  
пудрой.

**Ингредиенты:**  
кальвадос — 2 ст. ложки  
лимонный сок — 2 ст. ложки  
сахарный сироп — 2 ст. ложки  
лимонная цедра — 1 ст. ложка  
мороженый лимонный сок — 1 ст. ложка  
лимонная корка — 1 шт.  
сахарная пудра — 1 ст. ложка

## «АДАМОВАЯ ИГЛА»

Для смешивания  
используют ледяной  
сироп, лимонный  
сок, сахарный  
сироп и кальвадос.  
Добавить в бокал  
мороженый лимонный  
сок и лимонную  
корку. Аккуратно  
размешать  
коксейной ложкой.  
Украсить  
лимонной коркой.

**Ингредиенты:**  
кальвадос — 2 ст. ложки  
лимонный сок — 2 ст. ложки  
сахарный сироп — 2 ст. ложки  
лимонная цедра — 1 ст. ложка  
мороженый лимонный сок — 1 ст. ложка  
лимонная корка — 1 шт.  
сахарная пудра — 1 ст. ложка

## КОКТЕЙЛЬ «МОАК»

Вбить в бокал мякоть и ветвь и омы-  
щенной лимонной корки, добавить и  
«Мулен-руж» в стакан для смешивания  
с добавлением сахара, лимонного сока  
или лимонной цедры. Налить в бокал  
мороженый лимонный сок. Аккуратно  
размешать коктейльной ложкой.  
Пропустить через ситечко и добавить в бокал  
мороженый лимонный сок. Украсить  
лимонной коркой.

**Ингредиенты:**  
кальвадос — 2 ст. ложки  
лимонный сок — 2 ст. ложки  
сахар — 2 ст. ложки  
лимонная цедра — 1 ст. ложка  
мороженый лимонный сок — 1 ст. ложка

Винторогам Дон Фа-  
брика в 1868 году  
& Сортала, до  
воспитания, до  
президентского  
происхождения. В  
1883 году  
полностью собствен-  
ный выразил  
кучино в XIX веке. Именно эти дрожжи и придают  
«Бакерди» неповторимый вкус и аромат. Все  
тысячи выдерживаются в настоящих  
сопках и почти за 150  
лет этот процесс превратился в настоящее искусство.  
Для производства «Бакерди» используются только  
лучшие американские дрожжи и мука, что в  
конечном итоге придает роу-  
«Бакерди» еще большую м...

УДК 641.87  
ББК 36.992  
В12

**Охраняется Законом РФ об авторском праве.  
Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя.  
Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.**

**Вадим, Ф.**

В12 Легендарные и самые знаменитые коктейли мира / Франсуа Вадим — М.: Астрель; СПб.: Полигон, 2012. — 160 с.: ил.

ISBN 978-5-271-38387-8 (ООО «Издательство Астрель»)

ISBN 978-5-89173-533-0 (ООО «Издательство Полигон»)

ISBN 978-5-271-39325-9 (ООО «Издательство Астрель»)

ISBN 978-5-89173-552-1 (ООО «Издательство Полигон») (Обл.)

О появлении коктейлей ходит много легенд. В одних говорится, что они произошли от напитков, украшенных перьями петушиных хвостов, в других — что их настоящей создательницей была дочь мексиканского императора по имени Коктел. Однако прародиной смешанных алкогольных напитков считается Европа. А после открытия Нового Света коктейли завоевали всемирную популярность.

Коктейль — не просто алкогольный напиток. Это нечто утонченно-изысканное, не терпящее суетливости и требующее к себе повышенного внимания. Его не пьют, им наслаждаются. Коктейль — напиток для отдыха, для ночного клуба, для общения с любимым человеком, для разговоров с друзьями. А еще коктейль — идеальный напиток для встречи Нового года.

Нет ничего приятнее, чем придумывать собственные рецепты коктейлей. Полет фантазии может быть неограниченным. Личность человека проявляется в том, какие ингредиенты использует он для приготовления коктейлей, в каких пропорциях, ну и, конечно же, в искусстве подачи коктейля.

Желаем вам успеха в приготовлении и потреблении коктейлей!

УДК 641.87  
ББК 36.992

# Содержание

<b>ВВЕДЕНИЕ</b> .....	3	<b>КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ</b>	
<b>КРЕПКИЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ</b>		<b>КРЕПКИХ АЛКОГОЛЬНЫХ</b>	
<b>НА ОСНОВЕ ЗЕРНОВЫХ</b> .....	8	<b>НАПИТКОВ</b> .....	44
<i>ВОДКА</i> .....	10	<i>КОКТЕЙЛИ</i>	
<i>ВИСКИ</i> .....	12	<i>НА ОСНОВЕ АБСЕНТА</i> .....	48
<i>ДЖИН</i> .....	14	Коктейль «Френч 75» .....	49
<b>КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ</b>		Абсент с сахаром .....	50
<b>НАПИТКИ НА ОСНОВЕ</b>		Коктейль «Абсент Фраппе» .....	52
<b>ТРОСТНИКА И ГОЛУБОЙ</b>		Коктейль	
<b>АГАВЫ</b> .....	16	«Швейцарский абсент» .....	52
<i>РОМ</i> .....	18	Коктейль «Хризантема» .....	52
<i>КАШАСА</i> .....	20	Коктейль «Цезарь» .....	52
<i>ТЕКИЛА</i> .....	22	Коктейль «Дым на зеркале» .....	53
<b>КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ</b>		Коктейль «Доктор Фанк» .....	53
<b>НАПИТКИ НА ОСНОВЕ</b>		Коктейль «Зеленая фея» .....	53
<b>ВИНОГРАДА</b> .....	24	Коктейль «Хемингуэй» .....	53
<i>БРЕНДИ, АРМАНЬЯК, КОНЬЯК</i> .....	26	<i>КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ВОДКИ</i> ...	54
<i>ГРАППА, ОРУХО, ЧАЧА</i> .....	28	Коктейль «Лонг-Айленд» .....	55
<b>КРЕПКИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ</b>		Коктейль «Секс на пляже» .....	56
<b>НАПИТКИ НА ОСНОВЕ</b>		Коктейль «Эспрессо мартини» ...	58
<b>ПЛОДОВ И ЯГОД</b> .....	30	Коктейль «Кровавая Мэри» .....	58
<i>КАЛЬВАДОС</i> .....	32	Коктейль «Отвертка» .....	58
<i>КИРШВАССЕР И ПАЛИНКА</i> .....	34	Коктейль «Голубая лагуна» .....	58
<b>ВИНОГРАДНЫЕ ВИНА</b> .....	36	Коктейль	
<b>ПИВО</b> .....	40	«Мастер и Маргарита» .....	59
		Коктейль «Поцелуй дьявола» ...	59
		Коктейль	
		«Клубничный коблер» .....	59
		Коктейль «Космополитен» .....	59
		<i>КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ВИСКИ</i> ...	60
		Коктейль «Матадор» .....	61
		Коктейль «Баттер скотч» .....	62

Коктейль «Блэк Джек» . . . . .	64
Коктейль «Коза ностра» . . . . .	64
Коктейль «Трансформатор» . . . . .	64
Коктейль «Изкарагуа» . . . . .	64
Коктейль «Роб Рой» . . . . .	65
Коктейль «Торнадо» . . . . .	65
Коктейль «Блэк саббат» . . . . .	65
Коктейль «Восточный экспресс» . . . . .	65

#### *КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ*

<i>ДЖИНА</i> . . . . .	66
Коктейль «Пача Монако» . . . . .	67
Коктейль «Лонг берри айс ти» . . . . .	68
Коктейль «Русский Лонг-Айленд» . . . . .	70
Коктейль «Роял лимонад» . . . . .	70
Коктейль «Английский» . . . . .	70
Коктейль «Леди Скарлет» . . . . .	70
Коктейль «Том Коллинз» . . . . .	71
Коктейль «Бронкс» . . . . .	71
Коктейль «Милки вей» . . . . .	71
Коктейль «Зимняя вишня» . . . . .	71

#### *КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ РОМА* . . . . .

Коктейль «Мохито» . . . . .	73
Коктейль «Пина Колада» . . . . .	74
Коктейль «Дайкири» . . . . .	76
Коктейль «Куба либре» . . . . .	76
Коктейль «Ром кола» . . . . .	76
Коктейль «Черная вишня» . . . . .	76
Коктейль «Май тай» . . . . .	77
Коктейль «Фидель» . . . . .	77
Коктейль «Ром-мороженое» . . . . .	77
Коктейль «Горячий апельсин» . . . . .	77

#### *КОКТЕЙЛИ*

<i>НА ОСНОВЕ ТЕКИЛЫ</i> . . . . .	78
Коктейль «Маргарита» . . . . .	79
Коктейль «Тверской» . . . . .	80
Коктейль «Светофор» . . . . .	82

Коктейль «Свекольный чейзер» . . . . .	82
Коктейль «Сеньорита» . . . . .	82
Коктейль «Арбузная Маргарита» . . . . .	82
Коктейль «Кабальеро» . . . . .	83
Коктейль «Завтрак» . . . . .	83
Коктейль «Текила бум» . . . . .	83
Коктейль «Русская традиция» . . . . .	83

#### *КОКТЕЙЛИ*

<i>НА ОСНОВЕ КАШАСЫ</i> . . . . .	84
Коктейль «Чувственный» . . . . .	85
Коктейль «Бразилец» . . . . .	86
Коктейль «Кайпиринья» . . . . .	88
Коктейль «Кайпиринья-W» . . . . .	88
Коктейль «Кайпиринья ежевичная» . . . . .	88
Коктейль «Кайпиринья клубничная» . . . . .	88
Коктейль «Рио» . . . . .	89
Коктейль «Кайпиринья апельсиновая» . . . . .	89
Коктейль «Мул» . . . . .	89
Коктейль «Гимлет» . . . . .	89

#### *КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ПИВА* . . . . .

Коктейль «Черный флипп» . . . . .	91
Коктейль «Контрольный» . . . . .	92
Коктейль «В путь» . . . . .	94
Коктейль «Адамант» . . . . .	94
Коктейль «Светлячок» . . . . .	94
Коктейль «Белый» . . . . .	94
Коктейль «Три товарища» . . . . .	95
Коктейль «Пенный» . . . . .	95
Коктейль «Русский» . . . . .	95
Коктейль «Пивное мороженое» . . . . .	95

#### *КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ КОНЬЯКА, БРЕНДИ, АРМАНЬЯКА* . . . . .

Коктейль «Кленовый чай» . . . . .	97
-----------------------------------	----

Коктейль	
«Сильвер хаунд коблер»	98
Коктейль	
«Молочный бренди пунш»	100
Коктейль «Рубин»	100
Коктейль «Корица бренди»	100
Коктейль «Версаль»	100
Коктейль	
«Полярное сияние»	101
Коктейль «Легкое дыхание»	101
Коктейль	
«Эггног по-испански»	101
Коктейль «Дынный слинг»	101

#### *КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ*

<i>ГРАППЫ</i>	102
Коктейль «Клевер»	103
Коктейль «Форрест Гамп»	104
Коктейль «Турист»	106
Коктейль «Роял шот»	106
Коктейль «Ривер»	106
Коктейль «Венский закат»	106
Коктейль «Россо»	107
Коктейль «Бриз»	107
Коктейль «Брутальный»	107
Коктейль «Райский сад»	107

#### *КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ*

<i>КАЛЬВАДОСА</i>	108
Коктейль «Карибский»	109
Коктейль «Медовое яблоко»	110
Коктейль «Мулен Руж»	112
Коктейль	
«Десерт по-французски»	112
Коктейль «Адамово яблоко»	112
Коктейль «Монако»	112
Коктейль «Фея»	113
Коктейль	
«Лейзи мен флип»	113
Коктейль «Влечение»	113
Коктейль «Терновый»	113

#### *КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ КИРША*

<i>И ПАЛИНКИ</i>	114
Коктейль «Медовый свет»	115
Коктейль	
«Крепкий ягодный микс»	116
Коктейль «Роуз»	118
Коктейль	
«Вишневое дерево»	118
Коктейль «На раз»	118
Коктейль «Грубый лодочник»	118
Коктейль «Арбуз»	119
Коктейль «Русский акцент»	119
Коктейль «Бренди абрикос»	119
Коктейль «Мистер пунш»	119

#### *КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ*

<i>ШАМПАНСКОГО</i>	120
Коктейль «Мохито сангрия»	121
Коктейль	
«Дальневосточный физ»	122
Коктейль	
«Сангрия в кувшине»	124
Коктейль «Фреш саммер»	124
Коктейль «Роковая страсть»	124
Коктейль «Лайза»	124
Коктейль «Сладкие грезы»	125
Коктейль «Золотой рояль»	125
Коктейль «Россини»	125
Коктейль «Беллини»	125

#### *КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ*

<i>ВЕРМУТА</i>	126
Коктейль «Американо»	127
Коктейль	
«Рассудительность»	128
Коктейль «Бьянко тоник»	130
Коктейль «Негрони»	130
Коктейль «Черри айс»	130
Коктейль	
«Розе яблочный»	130
Коктейль «Бамбу-2»	131

- Коктейль «Бьянко санрайз» . . . . 131
- Коктейль «Джеймс Бонд» . . . . . 131
- Коктейль «Клюква айс» . . . . . 131

#### **КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ВИНА . . . 132**

- Коктейль «Юбилейный» . . . . . 133
- Коктейль  
«Крепкий глинтвейн» . . . . . 134
- Коктейль  
«Клубничный глинтвейн» . . . . 136
- Коктейль «Глинтвейн» . . . . . 136
- Коктейль «Кардикас» . . . . . 136
- Коктейль  
«Сливочный бурбон» . . . . . 136
- Коктейль «Испанское горячее  
золото» . . . . . 137
- Коктейль «Милано» . . . . . 137
- Коктейль «Елоу микс» . . . . . 137
- Коктейль «Кардикас» . . . . . 137

#### **ЗНАМЕНИТЫЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ . . . . . 138**

#### **ОВОЩНЫЕ И ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ КОКТЕЙЛИ . . . . . 142**

- Коктейль  
«Огуречный лимонад» . . . . . 143
- Коктейль «Бананово-  
мандариновый морс» . . . . . 144

- Коктейль  
«Апельсин с брусникой» . . . . . 146
- Коктейль «Арбузный морс» . . . . 146
- Коктейль «Клубничный слинг» . . 146
- Коктейль  
«Яблочное удовольствие» . . . 146
- Коктейль  
«Малиновый кумкват» . . . . . 147
- Коктейль «Яблочно-сельдереевый  
фреш» . . . . . 147
- Коктейль «Томатный фреш» . . . 147
- Коктейль «Яблочно-апельсиновый  
фреш» . . . . . 147

#### **МОЛОЧНЫЕ, КОФЕЙНЫЕ, ЯИЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ . . . . . 148**

- Коктейль «Гоголь-моголь» . . . . 149
- Коктейль «Шоколадно-яичный» . . 150
- Коктейль «Арагаст» . . . . . 152
- Коктейль «Айс кофе» . . . . . 152
- Коктейль «Крем по-баварски» . . 152
- Коктейль «Чиколачина» . . . . . 152
- Коктейль «Борджиа» . . . . . 153
- Коктейль  
«Ванильный» . . . . . 153
- Коктейль  
«Шоколадно-молочный» . . . . . 153
- Коктейль «Вишневый сад» . . . . . 153

#### **ОБОРУДОВАНИЕ . . . . . 154**

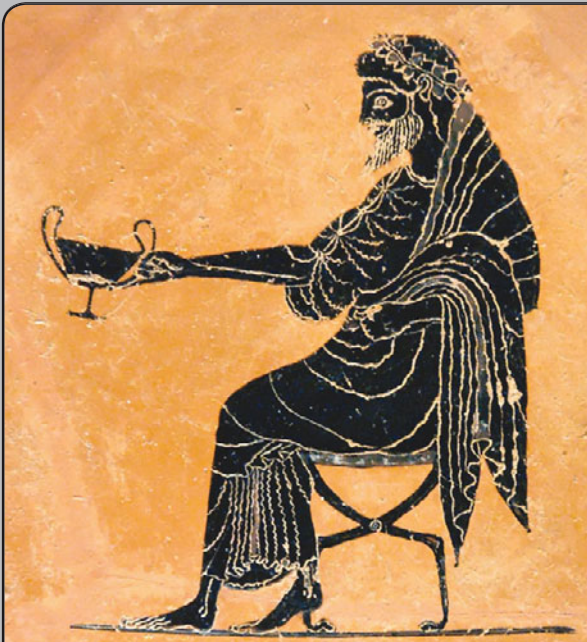


Distilled  
LONDON  
DRY GIN  
Imported

Crown Royal



Введение



Бог Дионис



Натюрморт с вином и фруктами

Этанол (этиловый спирт, в просторечии просто «спирт» или алкоголь) — эмпирическая формула  $C_2H_5OH$ . Крепкий алкоголь следует различать, прежде всего, по сырью, из которого он изготовлен. Наряду с водой является необходимым компонентом спиртных напитков (водка, виски, джин и др.). Также в небольших количествах содержится в ряде напитков, получаемых брожением, но не причисляемых к алкогольным (кефир, квас, кумыс, безалкогольное пиво и др.).

Основу крепкого алкоголя в южной Европе всегда составляло вино, в странах с более холодным климатом — зерно или картофель. В Шотландии и Ирландии из ячменя научились делать виски, в Испании и Франции из винограда — бренди, в Польше и России из пшеницы — водку, а в Скандинавии из картофеля — аквавит. В странах Карибского бассейна отлично прижился сахарный тростник, из которого практически по всей Латинской Америке стали делать алкогольный напиток, впоследствии названный ромом. В Мексике начали изготавливать дистиллят из пульке, который сначала назывался «виски из агавы» или «вода жизни из агавы», а позже стал известен миру как «текила» и «мескаль».

История о возникновении виноделия и крепких алкогольных напитков уходит своими корнями далеко в глубь тысячелетий. Практически развитие и усовершенствование производства любых алкогольных напитков шло параллельно развитию человечества. Возникновение огня, первой глиняной а затем и керамической посуды привело к естественному развитию производства алкоголя. В ходе истории возникло несколько направлений в производстве напитков. Среди основных можно выделить получение крепкого алкоголя на основе злаковых культур, сахарного тростника, винограда и плодово-ягодных культур.

Для детализации алкогольных напитков по крепости, как правило, используют 4 категории. А при делении по основам можно выделить исторические. Они-то и являются, как правило, той основой, на которой создается практически весь мировой ряд алкогольных напитков.

### КЛАССИФИКАЦИЯ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

По основе / По крепости	Зерновая	Тростниковая, голубая агавя	Виноградная	Плодово-ягодная, настойки на травах и пряностях
<b>Высокоалкогольные (66–96%)</b>	спирт, абсент, первач			
<b>Крепкие (31–65%)</b>	авамори, аквавит, арак, бурбон, виски, зубровка, водка, джин, маотай, самбука, шнапс	кашаса, мескаль, ром, текила	арманьяк, бренди, дивин, коньяк, метакса	бальзам, бехеровка боровичка, бумбо, буха, граппа, егермейстер, кальвадос, киршвассер (кирш), орухо, палинка, ракия, раки, сливовица, чача, узо
<b>Среднеалкогольные (9–30%)</b>	соджу, шериданс, саке	гrog, кагор	кава, шампанское, херес, мадера, марсала, портвейн	глинтвейн, вино, вермут, пунш, крошун, ликер, пачаран
<b>Слабоалкогольные (1,5–8%)</b>	квас, пиво, тесгуино, тодди	пульке		сбитень, сидр, чайный гриб



Можно сказать, что человек впервые попробовал вино тогда, когда добытый им сок дикого винограда случайно забродил в кувшине. Это событие, произошедшее много тысяч лет назад, стало первым опытом виноделия. Вино активно вырабатывалось в монастырях. Христос, благословив на Вогере хлеб и вино, официально разрешил своему духовенству употребление этого прекрасного напитка. Трудно представить себе цивилизацию, которая могла бы существовать без разного рода вин, оживляющих беседу за трапезой, поднимающих дух в битве.

Неизвестно, кто, когда и где впервые сделал вино. Именно поэтому сразу несколько народов претендуют на лавры винооткрывателей, подтверждая свое первенство легендами, мифами и археологическими изысканиями.

У греков существует несколько легенд о том, как было изобретено вино. Одна из легенд рассказывает, что впервые виноград нашла овца, которая постоянно убегала из стада и позже всех возвращалась в хлев. Пастух Стафилос увидел, что она ест какие-то неизвестные ягоды. Пастух тоже набрал немного ягод с растения и отнес Ойносу, своему хозяину. Тот впоследствии обнаружил, что выжатый сок из этих ягод приобретает со временем новый вкус, посвятил полученный подарок богу Дионису (младший из олимпийцев, бог виноделия, производительных сил природы, вдохновения; упомянут в «Одиссее»). А уже Дионис в благодарность за дар научил Ойноса делать вино. Китайцы утверждают, что первые вина появились именно в Поднебесной, поскольку бог Юй поощрял именно виноделие. В шумерском эпосе «Сказание о Гильгамеше» главный герой находит подземный виноградник. Эпос датирован двадцать седьмым веком до нашей эры. Возможно, именно вино Гильгамеша было первым в земной истории. Персы связывают историю вина с именем царя Джемшида. Баски рассказывают о легендарном герое Ано, который на лодке привез виноградную лозу. Грузины также участвуют в этой своеобразной исторической гонке. Они гордятся археологическими фактами — ученые на территории Грузии нашли семена винограда, сохранившиеся с древних времен, а также осколки глиняных кувшинов, где хранили вино. Армяне ссылаются на библейские источники — ведь Ной остановился именно на горе Арарат. Что касается французов, то они воздерживаются от похвалы. Вероятно, потомкам славных галлов просто не хватает археологических фактов. Сейчас же Франция — одна из наиболее знаменитых винодельческих стран в мире. Независимо от того, где именно появилось вино, оно существует уже свыше пяти тысячелетий. Вино всегда значительно влияло на историю цивилизаций: вино было поводом для войн, а также поводом для рождения шедевров искусства. Вино может быть и лекарством, и ядом, оно одновременно может приносить веселье и горе. Вино награждает и наказывает — все зависит от того, как его употреблять. По мнению историков, к началу первого тысячелетия нашей эры существовало свыше 80 различных сортов



*Помощники бога Диониса — нимфы и сатиры*



*Сцена пира, изображенная на античной фреске*



*Сосуд для хранения напитков*



*Коньяк с виноградом*



*Абсент и ложка для сахара*



*Разные сорта виски*

вин, производимых в Греции и Риме. Виноделие с тех пор прошло немалый путь. Сейчас вино изготавливают по всему миру. Существуют тысячи наименований различных вин. Чистый спирт впервые получили арабы в начале VII века. Само слово алкоголь арабского происхождения, в переводе означает «одурманивающий».

В Западной Европе изготавливать крепкий алкоголь научились в средние века путем возгонки вина. Легенда гласит: впервые приготовил и выпил такой напиток монах-алхимик Валентиус. Протрезвев после сильного алкогольного опьянения, он заявил, что открыл чудесное средство, которое делает из старика юношу и прибавляет бодрости и сил. Можно сказать, что именно с этого момента начинается активное распространение алкоголя по остальным странам.

В Древней Греции и Египте молодое вино было очень популярно и употреблялось каждый день наряду с хлебом и луком — основными продуктами питания большей части населения. Кроме того, оно очень естественно вплетается в культуру и религию этих народов. На многих рисунках изображаются люди, пьющие или изготавливающие молодое вино, боги и правители с кубками в руках. В Греции даже верили в бога виноделия — Диониса. В его честь регулярно проводились празднества (дионисии) с огромным количеством спиртного, разумеется. Может быть, поэтому Дионис был одним из самых почитаемых богов среди греков.

С давних времен алкогольные напитки считаются неизменным атрибутом праздничного стола. С ними связано множество традиций и ритуалов. У славянских народов без хмельного питья не обходилось ни одно торжество или праздник. Во многих странах винные напитки относили к разряду божественных, а потому всегда преподносили в дар богам, которых почитали. Индусы считают: сосуд с ароматным, выдержанным в течение многих лет вином, является признаком истинной веры и почитания бога. Неразрывно связаны алкогольные напитки и со свадебными церемониями и гуляниями. Так, в России до сих пор, следуя старинному обычаю, все гости, произнося тост за жениха и невесту, дружно кричат: «Горько!» Считается, что подобным образом гости на гулянье выпивают и вбирают в себя всю будущую злобу и обиду, а молодым оставляют только все самое сладкое и счастливое. Во Франции молодожены традиционно пьют вино из одной чаши с двумя ручками. В Голландии праздничный свадебный обед устраивается еще до официальной церемонии. На свадебном столе голландцев обязательно должны быть конфеты под названием «сахар невесты» и пряное вино, называемое «слезы невесты». В Японии в день свадьбы невеста и жених выпивают девять глотков саке и по традиции после первого глотка они становятся официальными мужем и женой. Во многих культурах существует традиция на свадьбах разбивать посуду после распития напитка. К примеру, на Востоке по количеству осколков высчитывали будущее количество детей в новой семье. В некоторых индейских племенах по разбитой во время свадебной церемонии посуде из-под вина определяли количество лет совместной жизни пары. Если оскол-

ков было всего два, то по истечении 2 лет жена имела право уйти от мужа, если он ее не устраивал, никаких формальностей для этого не требовалось. А в России свадебные фужеры били и бьют на счастье. Раньше считалось, что осколки бокала символизировали слезы невесты, которые, согласно проведенному ритуалу, ей выплакать так и не придется. С этой минуты в ее жизни не будет места горю, она наполнится радостью. Надо отметить, что обычай пить спиртное под Новый год очень древний. Египтяне верили, что сохраненное до Нового года вино насыщалось лечебными свойствами и необычными качествами. Считалось, что вкушившие этот нектар получали положительную энергию, которой должно было хватить на целый год.

В древнем Китае существовал обычай на Новый год пить особые напитки, способные удлинять жизнь и оберегать от напастей, например персиковый отвар и вино, настоянное на перце, иглах кипариса или цветах сливы.

Жители Великобритании встречают новогодний бой Биг Бена бренди и пуншем. «Пунш» происходит от индийского «панч», что в переводе означает «пять». Оригинальный напиток действительно готовился из пяти ингредиентов: сахара (или меда), воды (или чая), пряностей, вина и рома.

А шотландцы в новогоднюю ночь отправляются к друзьям с ломтиком пирога, стаканчиком вина и кусочком угля. Считается, что это самый верный способ на целый год обеспечить их едой, питьем и теплом.

Очень интересный обычай, связанный с празднованием Нового года, сохранился на Кубе. Здесь жители, как только начинают бить часы, наполняют кувшины вином и с последним ударом выплескивают его на землю. Считается, что таким образом они прощаются со старым годом и вступают со светлой головой в новый.

Да и размаху празднования Нового года на Руси можно только позавидовать.

Традицию празднования Нового года ввел в России Петр I. До этого Новый год на Руси приходился на 1 сентября, а еще раньше на 1 марта. Однако царь, желая идти в ногу с Западом, запретил праздновать новый год осенью, специальным указом перенес праздники на 1 января.

Среди напитков, подаваемых к новогоднему столу в России, наиболее традиционными были мед, ягодный морс, квас, пиво, водка и вина.

В начале XIX века в России стало популярно шампанское — напиток, без которого сегодня не обходится ни одно новогоднее застолье.

У нас существует традиция написать заветное желание на бумажке, сжечь ее, развеять пепел над бокалом с шампанским и выпить эту смесь во время боя курантов за начало новой жизни.

В России традиция пить по любому поводу существует давно. Рождение ребенка, именины, проводы в армию, встреча старых друзей, пятница и просто хорошее настроение — все это может стать толчком к употреблению спиртного. Главное — соблюдать меру. Народная мудрость гласит: «Пьяного грехи, да трезвого ответ».



Граппа на фоне горы Гаппа



Ром золотого, темного и светлого оттенков





***Крепкие спиртные напитки  
на основе зерновых***

# Водка

Водка (уменьшительная форма (деминутив) — вода) — крепкий алкогольный напиток, состоящий из воды, этилового спирта и примесей, иногда с небольшими, обычно ягодными или фруктовыми, добавками, а также специями (например со жгучим перцем — перцовка, горилка).

Водка — спиртной напиток крепостью 38–45%, 50 и 56%, полученный путем обработки водно-спиртовой смеси адсорбентом с последующей фильтрацией. Для приготовления водно-спиртовой смеси (сортировки) используется спирт-ректификат, умягченная вода, а также для многих водок — различные вкусовые и ароматические добавки. В зависимости от применяемых при изготовлении спирта и вкусоароматических добавок водки подразделяются на водки и водки особые. На Руси алкогольные напитки, приготовляемые на основе зерновых (ржаных, пшеничных или ячменных) спиртов, долгое время именовались «хлебным вином» (в отличие от виноградных и плодовых вин).

Официальный термин «водка», установленный в законодательном порядке, впервые появляется только в указе императрицы Елизаветы Петровны «Кому дозволено иметь кубы для движения водок», изданном 8 июня 1751 года. Затем этот термин появляется спустя почти 150 лет, на рубеже XIX и XX веков, в связи с введением государственной монополии на производство и торговлю водкой. В 1789 году

петербургский химик Товий Ловиц предложил использовать древесный уголь для очистки водки от сивушных масел.

Д.И.Менделеев 31 января 1865 года защитил докторскую диссертацию «О соединении спирта с водою», посвященную теории растворов на основе исследований водного раствора спирта. Для создания спиртосодержащих растворов он использовал метод смешения по весу, в то время как обычно водку (25–60%) получали смешением по объему. «Стандартом» тогда считалась крепость 38,3% (полугар), но это число было округлено до 40% для упрощения

расчета налога на алкоголь. Менделеев водку не пил, а предпочитал сухое вино. Известно его высказывание о водке, как источнике средств для государственной казны: «Неужели, в самом деле, поло-



жение наше таково, что в кабаке, казенном или частном, должно видеть спасение для экономического быта народа, то есть России, и в водке, да в способах ее потребления искать исхода для улучшения современного состояния дел народных и государственных?»



В 1914 году Николай II ввел сухой закон на период войны. Советское правительство начиная с декабря 1917 года фактически продлило запрет царского и Временного правительств на производство и торговлю спиртоводочными изделиями в период Первой мировой войны. Запрет был снят только в начале 1924 года.

В России Музей истории водки располагается в стенах «Измайловского кремля» в Москве. Ранее

он находился в Санкт-Петербурге на Конногвардейском бульваре. В экспозиции имеются исторические виды водочных этикеток и бутылок – от шкалика и кошушки до штофа и четверти, мерные емкости, при помощи которых в кабаках и трактирах отпускали водку покупателям, — от знаменитого ведра до сороковки. Экспозиция поделена на эпохи — древнерусская эпоха, Российская империя, Великая Отечественная война, СССР, современная Россия.



## Виски

В настоящее время виски необычайно популярен по всему миру. Многие страны, такие как Ирландия, США, Канада и даже Япония, наладили производство этого напитка. Но самым качественным считается виски, произведенный в Шотландии.

Виски — крепкий алкогольный напиток (40–45%), получаемый перегонкой сброженного зернового сула (из ржи, овса, кукурузы, ячменного солода) с последующей выдержкой в дубовых обугленных бочках от 3 до 10 лет. Классическим считается шот-

ландский виски, которое в зависимости от используемого сырья подразделяют на три типа — солодовый (malt), зерновой (grain) и смешанный (blended). Наиболее известные марки: White Horse, Jonnie Walker (Red Label, Black Label), Black & White и др. Различают также ирландский виски, американский, канадский и др.

До сих пор точно не установлено, какая страна является изобретателем виски. Это право и по сей день оспаривают Шотландия и Ирландия. Шотландцы утверждают, что секрет производства виски по-



пал к ним от христианских миссионеров, которые позаимствовали его у крестоносцев. Крестоносцы же принесли дистилляцию с Ближнего Востока. Вместо винограда шотландцы использовали в процессе ячмень. Получившийся напиток они назвали «вода жизни». Впоследствии название менялось и дошло до нас уже всем известным виски. Ирландцы же уверены, что «родителем» виски является покровитель Ирландии — Святой Патрик.

В 1830 году ирландец Энес Коффи усовершенствовал перегонный куб (до этого пользовались установкой, построенной шотландцем Робертом Стейном), что приводит к резкому увеличению объемов