

**МАСТЕР  
ШЕЙКОВ и  
«МАРГАРИТЫ»**

КОКТЕЙЛИ  
ДЛЯ  
ЗАПОЙНЫХ  
ЧИТАТЕЛЕЙ



ТИМ ФЕДЕРЛЕ

18+

**Тим Федерле**  
**Мастер шейков и**  
**«Маргариты». Коктейли**  
**для запойных читателей**  
**Серия «МИФ Культура»**

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=60924738](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=60924738)*

*Мастер шейков и «Маргариты». Коктейли для запойных читателей /*

*Тим Федерле: Манн, Иванов и Фербер; Москва; 2020*

*ISBN 978-5-00169-100-6*

### **Аннотация**

Перед вами самый популярный в мире сборник коктейлей для книголюбов. На его страницах вы найдете 65 рецептов алкогольных (и не только) напитков в сочетании с ироничными комментариями к самым известным и любимым произведениям мировой литературы, художественные закуски под коктейли, игры для особо начитанных, а также замечательные иллюстрации в винтажном стиле. *На русском языке публикуется впервые.*

# Содержание

Информация от издательства	4
Введение	11
Барный инвентарь	15
Посуда	15
Оборудование	18
Приемы работы	20
Приготовление напитка	20
Украшение напитка	22
Словарь	24
Крепкие спиртные напитки	24
Конец ознакомительного фрагмента.	25

# Тим Федерле Мастер шейков и «Маргариты». Коктейли для запойных читателей

## Информация от издательства

*Издано с разрешения Perseus Books, LLC, дочерней компании Hachette Book Group, Inc.*

Научный редактор Александр Прокопец

*Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав.*

© Тим Федерле, 2013

© Лорен Мортимер, иллюстрации, 2013

This edition published by arrangement with Running Press, an imprint of Perseus Books, LLC, a subsidiary of Hachette Book Group Inc., New York, New York, USA. All rights reserved.

© Перевод на русский язык, издание на русском языке.



*Бренде Боуэн, ценимой на вес золотой текилы  
«Куэрво»*











# Введение

## Студент-филолог робко заходит в бар...

Благодушно-подвыпивший завсегдадай:

– Мои поздравления! Ты пробился с боями через «Войну и мир», едва не сгорел при «451 градусе по Фаренгейту» и отважно переплыл «Моби Дика». Ладно, там ты едва не утонул, но выбрался же! За это можно и нужно выпить. Ну держись, дружище, в этот раз пивком не отделаешься...

Со всем почтением и любовью к величайшим литераторам мы собрали целую «библиотеку» коктейлей, навеянных их произведениями. Дорогие гости питейных заведений и книжных клубов, милости просим к нам. Смелее! Берите стул. Или что-нибудь поудобнее, например шезлонг...

Не беда, если вы благополучно проспали все лекции по литературоведению. Эта книга станет вам шпаргалкой, а вместо вопросов на засыпку вас взбодрят залпы пробок в потолок. Тех же, кто давно и всерьез привержен барному искусству, нам тоже есть чем удивить: лихо закрученные литературные сюжеты оживят ваши любимые коктейли лучше, чем спиральки цитрусовой кожуры. Вам ведь нужна тема для

беседы за стойкой? Так почему бы не замахнуться на высокоинтеллектуальные материи?

Дорогие леди, приготовьтесь чувствовать неподражаемых литературных героинь в разделе «Напитки для прекрасных дам» – представленные здесь рецепты удивят вас сладостью и пикантностью.

Дорогие джентльмены, скупые на сантименты, книжки с доброй выпивкой усвоятся лучше. В разделе «До дна, господа!» вы найдете оригинальные рецепты, замешанные на самых закрученных литературных сюжетах. Вас ждут героини столь яркие и обаятельные, что вам никогда больше не захочется выпивать в одиночку.

Завсегдатаи книжных клубов, вам мы предлагаем оживить следующую сходку веселой пирушкой. «Ром радости и удачи» вам в помощь! И пусть вы не осилили ни одной книжки из списка – высокое собрание так упьется, что всем будет все равно. Только не забудьте, куда положили ключи.

Для читателей, вставших на путь трезвости, у нас также найдется безалкогольная услада (как насчет «Улетного зелья из Страны Оз?»), которая напомнит о былых безмятежных временах. Совсем не зазорно отсидеться в сторонке, пока подвыпившие желторотики безумствуют.

Если от возлияний в голове гудит, а в животе урчит, попробуйте «Яйца красит Prada», «Дон Кревет» и другие «Закуски книголюба». Пустите в ход наши питейные игры, после которых самое время подсчитать под столом своих ис-

тинных друзей...

Не пугайтесь, ничего сверхъестественного мы готовить не будем. В конце концов, чтобы насладиться хорошей книгой, нужны лишь кресло и торшер. Такая же простота отличает и правильный коктейль. Поверьте: если у вас есть пластиковый стакан под рукой и магазин за углом, вы со стопроцентной вероятностью сможете приготовить 90 % собранных здесь коктейлей. Тем, кто путает «Кровавую Мэри» с Мэри Шелли, предлагаем небольшую памятку по орудиям, приемам и терминам барного труда.

Давайте же чуть-чуть подурачимся и чуть-чуть поумничаем. Сегодня вы будете выпивать как дипломированный литературовед, даже если таковым не являетесь.



# Барный инвентарь

## Посуда

**Банка Мейсона (250 мл – 2 л):** стеклянная банка с резьбой на горлышке. Обычно используется для домашней консервации, однако прекрасно подходит для непритязательных настоек или креативных напитков.

**Бокал для мартини (коктейльный бокал, 120–180 мл):** длинноногий бокал, икона стиля V-образной формы.

**Коллинз (300–420 мл):** стакан цилиндрической формы с прямыми стенками, похож на хайбол, но выше и уже. Идеален для тропических напитков со льдом и быстрого опьянения.

**Кружка (300–360 мл):** польза от трудолюбивой кофейной кружки возрастет вдвое, если наполнять ее алкоголем.

**Пинтовый бокал (480–600 мл):** универсальный бокал для пива.

**Рокс (он же лоуболл или олд-фешен, 180–300 мл):** напитки, сервируемые «на скалах», то есть со льдом, обычно подаются в этих широких приземистых стаканах с толстым дном.

**Флюте (флейта, 120–180 мл):** высокий бокал для пода-

чи шампанского и коктейлей на его основе. Позволяет любоваться игрой пузырьков, но не дает напитку быстро выдохнуться.

**Хайбол (300–360 мл):** нечто среднее между роксом и коллинзом – выше первого, но ниже и толще последнего.

**Шот (стопка, 25–60 мл):** отлично подходит, чтобы быстро напиться по глоточку смаковать крепкие напитки. Самый маленький питейный сосуд; пригодится и в качестве мерной емкости.

**Solo Cup (480 мл):** фирменный одноразовый пластиковый стакан красного цвета, типичная посуда для студенческих и спонтанных вечеринок (вместо него подойдет любой пластиковый стакан с похожим объемом).



# Оборудование

**Блендер:** для ледяных, от души замороженных напитков. Убедитесь, что ваш агрегат легко разбивает лед в мелкую крошку.

**Джиггер:** металлическая емкость, состоящая из двух мерных стаканчиков разного объема, скрепленных доньшками. Мы бы рекомендовали джиггер объемом 30 на 50 мл, но если вы читаете «Анну Каренину», то смело берите побольше.

**Мадлер:** так по-взрослому называется обычная толкушка – ею выдавливают эфирные масла из трав и сок из фруктов.

**Мерные стаканы и ложки:** для сыпучих продуктов будет достаточно мерного стаканчика до 250 г. Большой объем жидкости удобно отмерять граненым стаканом на 200 мл. Мерные ложки нужны объемом от четверти чайной до столовой ложки.

**Овощечистка (или нож-декоратор):** незаменимый помощник при создании [ТВИСТОВ](#).

**Питчер (металлический кувшин) и большая чаша для пунша:** емкости на все случаи жизни. Берите большие!

**Соковыжималка:** продвинутая публика предпочитает свежавыжатые соки лимона и лайма (а также граната) – однако мы не будем в обиде, если вы выберете сок из магазина.

Кстати, в лимоне или лайме всего до 30 мл сока.

**Стрейнер:** служит для процеживания готового коктейля в бокал. Если вы не обзавелись универсальным коблером, придется потратиться на стрейнер типа хавторн (Hawthorne) с пружинкой, которая обеспечит плотное прилегание ситечка к шейкеру. И кстати, хавторн процеживает безо льда.

**Шейкер:** предмет первой барной необходимости. Наш любимчик среди шейкеров – коблер (стакан, конусная крышечка и колпачок) со встроенным стрейнером. Есть еще бостонский (две части, металлический контейнер и стеклянный стакан) и французский (обычно то же, что коблер, только без фильтра). К двум последним необходим стрейнер.

# Приемы работы

## Приготовление напитка

**Доливка:** в некоторых рецептах указано «долейте бокал» – чаще всего это шампанское, газированная вода или сливки. Количество необходимой жидкости зависит от объема бокала.

**Заготовка льда:** заготовить побольше льда – половина успеха. Как следует прополощите картонку из-под молока, наполните водой и на ночь отправьте в морозилку. Избавьтесь от картона – и вот вам эффектная глыба льда!

**Мадлинг:** в некоторых рецептах, поместив необходимые ингредиенты – фрукты, соки, травы – в стакан, вам нужно вооружиться мадлером и деликатно размять их, чтобы высвободить богатый аромат и эфирные масла.

**Наслоение ингредиентов:** один слой располагается поверх другого, и жидкости не смешиваются. Попробуйте перевернуть ложку над стаканом или стопкой и лить по ее выпуклой стороне так, чтобы струя не нарушила предыдущий слой.

**Стир:** бармены перемешивают напитки специальной ложкой; но дома можно использовать любую ложку подходящей длины. Коктейлям с газированным ингредиентом стир

не требуется: пузырьки сделают всю работу за вас.

**Украшение крастой:** протираем ободок бокала долькой лимона или лайма, переворачиваем его вверх доньшком на тарелку с солью, какао-порошком, сахаром или другим ингредиентом и осторожно прокручиваем. Стряхиваем лишнее, и на ободке остается краста.

**Шейкинг:** помещаем ингредиенты в стакан коблера, добавляем лед, закрываем крышечкой и энергично трясем – не абы как, а на грани между «что есть сил» и «до упаду». Снимаем крышечку, процеживаем напиток через стрейнер в бокал.

# Украшение напитка

**Украшения:** как и всякая запоминающаяся книжная обложка (помните «Крестного отца» Пьюзо с рукой кукловода?), искусная гарнировка напитка создает предвкушение незабываемых впечатлений. Поясним: гарнир добавляет напитку не только колорит, но и новую грань вкуса и аромата (например, долька лайма или лимонный твист – тонкая спиралька лимонной цедры); мусором называют все съедобное, что добавляется к напитку в чисто эстетических целях (как надетый на ободок бокала слайс лимона); а китчем – самые поповые несъедобные декоративные элементы (вроде зонтика или избитых сюжетных перипетий «Долины кукол» Жаклин Сьюзанн).

## Техники гарнировки

**Дольки:** самый популярный вариант гарнировки – долька лимона или лайма. Из дольки можно выжать сок и бросить ее в напиток, а можно повесить на ободок бокала.

**Разрывание на кусочки:** простейший способ добавлять в коктейль мяту. Промытые листочки мяты рвем один за другим, как старые любовные письма, и бросаем в бокал.

**Слайсы:** колечки из фрукта или овоща. Плод обрезаем с обоих концов, затем нарезаем поперек. Опять же, колеч-

ки можно поместить в напиток, а можно повесить на ободок бокала.

**Твисты:** завитки, придающие напитку пикантный привкус и неуловимый цитрусовый шик. Твист делается специальным ножом-декоратором, который срезает с лимона цедру тонкими аккуратными завитками. Подойдем к делу проще: срежем с лимона полоску кожуры длиной около 5 см обычной овощечисткой и пристроим на ободок бокала, чтобы один кончик изящно свисал с него, а другой – погружался в напиток.

# Словарь

## Крепкие спиртные напитки

**Виски:** ароматный напиток родом из Америки, Канады, Ирландии или Шотландии, производится из дистиллята на основе различных видов зерна и выдерживается в дубовых бочках. Напиток, который особенно предпочитала Дороти Паркер, грозен, если потреблять его в чистом виде, зато в сочетании с другими необычайно мил. Мы представим вам и ржаной виски, и бурбон, который любой житель американского Юга назовет лучшим виски.

**Водка:** прозрачный, лишенный запаха напиток производится методом дистилляции из картофеля или зерна. В России употребляют в чистом виде, в Америке предпочитают смешивать – так, в частности, делал Уильям Берроуз, еще одна, наряду с Керуаком, культовая фигура бит-поколения.

**Джин:** продукт перегонки зернового спирта; несмотря на добавление растительных пряностей – от можжевельника до корицы – ненавязчиво пахнет денатуратом, но это, скорее, придает ему шарм. Любимый напиток Фицджеральда.

# 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.