

Виктория Мур
Как правильно пить. От
зимнего глинтвейна до летнего
крюшона. Незаменимый
путеводитель для тех,
кто любит наслаждаться
жизнью круглый год

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=9811256

Как правильно пить. От зимнего глинтвейна до летнего крюшона.

*Незаменимый путеводитель для тех, кто любит наслаждаться
жизнью круглый год / Пер. с англ. Г.В. Храмовой.: Центрполиграф;*

Москва; 2015

ISBN 978-5-227-05665-8

Аннотация

Из книги Виктории Мур – знатока и тонкого ценителя напитков – вы узнаете, как правильно подбирать их в соответствии с сезоном, временем дня и подаваемым блюдом. Автор колонок The Guardian и Daily Mail расскажет, как приготовить самый ароматный кофе, правильно заварить чай,

поможет разобраться в тонкостях выбора вина. В интересной и весьма информативной книге вы найдете способы приготовления коктейлей – безалкогольных и на основе крепких напитков – на все случаи жизни: для барбекю в саду, пляжной вечеринки, рождественского ужина, детских праздников. Кроме того, автор делится изумительными рецептами блюд экзотической кухни и домашних десертов. Виктория Мур приводит захватывающие факты из исторического прошлого крепких напитков, таких как ром, джин, виски; излагает правила хранения, подачи и употребления sake, бразильской кашасы и русской водки. Особое внимание автор уделяет незаслуженно забытым шерри, кампари и арманьяку. «Как правильно пить» – не только авторитетный источник информации, но и увлекательная книга для чтения.

Содержание

Виктория мур	6
Несколько слов об этой книге	7
1. Основы	14
Запасы	15
Запасы в серванте	15
Свежие основы	24
Более специализированные напитки	24
Элитные крепкие напитки	25
Бокалы	26
Другие приспособления	29
Лед и другие приемы	33
Причуды льда: насколько необходим ледоруб в процессе приготовления коктейлей?	33
Как приготовить лед, если у вас мало времени, почему горячая вода замерзает быстрее, чем холодная	36
О том, как взбивать напиток в шейкере, готовя коктейли	39
Примечание по поводу пропорций	40
Памятка	41
Винные основы	43
Пьем с уверенностью: распознавание	43

недостатков вина

Как подобрать вино, подходящее к блюду

48

Конец ознакомительного фрагмента.

51

Виктория мур
Как правильно пить. от
зимнего глинтвейна до летнего
крюшона. незаменимый
путеводитель для тех, кто любит
наслаждаться жизнью круглый год

Посвящается маме и папе

Victoria Moore

How to Drink

How to Drink – Copyright © Victoria Moore, 2009

This edition published by arrangement with David Higham Associates Ltd and Synopsis Literary Agency

Оформление художника Е.Ю. Шурлаповой

Несколько слов об этой книге

По мнению Элизабет Дэвид, автора эссе с говорящим о многом названием «Омлет и бокал вина», понятие «аппетит» относится не только к самой еде. Она замечает, что еще каких-нибудь пару десятилетий назад мы практически полностью концентрировали внимание на твердой составляющей нашего питания. А между тем напиток является непременной частью нашего рациона – от большого обеда до легкого перекуса, так же как любой ингредиент, который нам подают на тарелке. Всякий глоток тут же отсылает к новой порции пищи, и – наоборот. Однако о напитках зачастую принято рассуждать как о чем-то совершенно отдельном, а то и просто игнорировать эту тему. Я уже сбилась со счета, припоминая все те замысловатые, искусно приготовленные обеды с использованием только экологически чистых и редких продуктов с фермерских рынков, на которых мне доводилось бывать. Причем первое, что приходилось подносить к губам, оказывалось совершенно банальным джином с тоником безо льда или бокалом тепловатого белого вина, которое даже забыли откупорить. А что касается попыток выпить чашечку сносного кофе или, скажем, чаю, об этом лучше даже не начинать разговор...

Так больше продолжаться не должно. Поверьте, не столь

уж трудно или дорого добавить к качественной пище столь же качественные напитки, стоит только приложить некоторые усилия.

И вот что еще... Часто приходится слышать слова о том, что жизнь слишком коротка для того, чтобы пить плохое вино, но я бы пошла в этом вопросе дальше. Жизнь не станет длиннее от того, что вы начнете пить хорошее вино или что-либо в этом роде не к месту и не ко времени. Ни к чему хлопать пробкой коллекционного шампанского, если вам намного больше хотелось бы пропустить стаканчик обычного красного вина. Согласитесь, ведь чашка дымящегося шоколада с молоком, поданная к завтраку, как это принято во Франции, кажется невероятно аппетитной, но только при условии, что утро в самом деле выдалось промозглым и темным, где-то в середине зимы. Тогда у вас появляется непреодолимое желание обхватить ладонями горячую чашку, тем более если вы накануне вечером пропустили ужин, потому что обед был слишком плотным.

Хороший напиток – тот, что правильно выбран к моменту, – становится не просто средством для утоления жажды, но органично вплетается в ткань нашего социального бытия.

Ускользящее мгновение можно сделать более ярким в наших воспоминаниях: на редкость теплый полдень, проведенный на свежем воздухе за кувшином домашнего лимонада; «Кир» (не путаем с приготовленным с шампанским «Кир рояль»), который был так хорош с курицей в вине в ненаст-

ный зимний вечер; или, к примеру, бокал итальянского игристого вина просекко, зачастую расцениваемый в качестве шампанского для тех, кто победнее, хотя в этом нет ни доли правды. На самом деле просекко – подходящее средство для того, чтобы поднять настроение после нелегкого дня в офисе.

Порой стоило бы держать в памяти несколько простых рецептов. Один из лучших напитков, которые мне доводилось попробовать, – это коктейль «Негрони» (кампари, джин и красный вермут в равных пропорциях, который разливают в бокалы поверх льда), тот, что мы заказали в одном из мини-баров ближневосточного отеля, а потом наслаждались им в душливом жаре льющихся с неба солнечных лучей.

В большинстве случаев сам ритуал питья приносит нам наибольшее удовольствие. Это может быть неизменная чашка утреннего чая или кружка спортивного билдера, возможно, успокоительный чай из Melissa – все они так хорошо помогают начать новый день, стоит только покинуть постель; привычное жужжание блендера, который помогает сэкономить время, превращая свежие фрукты в питательный фруктовый коктейль с молоком или мороженым; или удовлетворенный вздох, с которым вы открываете свою шестичасовую баночку тоника воскресным вечером.



Эту книгу отчасти можно считать откликом на постоянный поток вопросов друзей, знакомых и читателей моей колонки в «Гардиан», рассказывающей о винах. Прежде всего, их интересует, как приготовить напиток, подходящий к тому или иному случаю. Во вторую очередь они хотели бы знать, как добиться улучшения вкусовых качеств напитков. Но все же книга появилась на свет потому, что наши кухни, как и прежде, остаются доверху набитыми справочниками, которые во всех подробностях рассказывают, что и как приготовить, но только в редчайших случаях включают разделы о том, что пить в контексте нашей повседневной жизни.

Сейчас вы держите в руках книгу, которая расскажет о моей собственной коллекции напитков – это только те, что я так люблю пить дома. Она совсем не претендует на энциклопедичность – иначе объем увеличился бы раз в двенадцать, на поиски материала ушел бы весь остаток жизни, и в процессе работы над книгой мог быть нанесен серьезный ущерб моей печени. Так что придется извиниться за неизбежность многочисленных пробелов, так же как и за то, что некоторым напиткам, о которых можно написать отдельные книги, вопреки желанию, я уделила не так много внимания. Одним из таких напитков является пиво. Но это как раз тот предмет, по поводу которого можно найти лучших знатоков, чем я. Любители коньяка, виски и арманьяка так же могут почувствовать себя несколько ущемленными – этим напиткам у

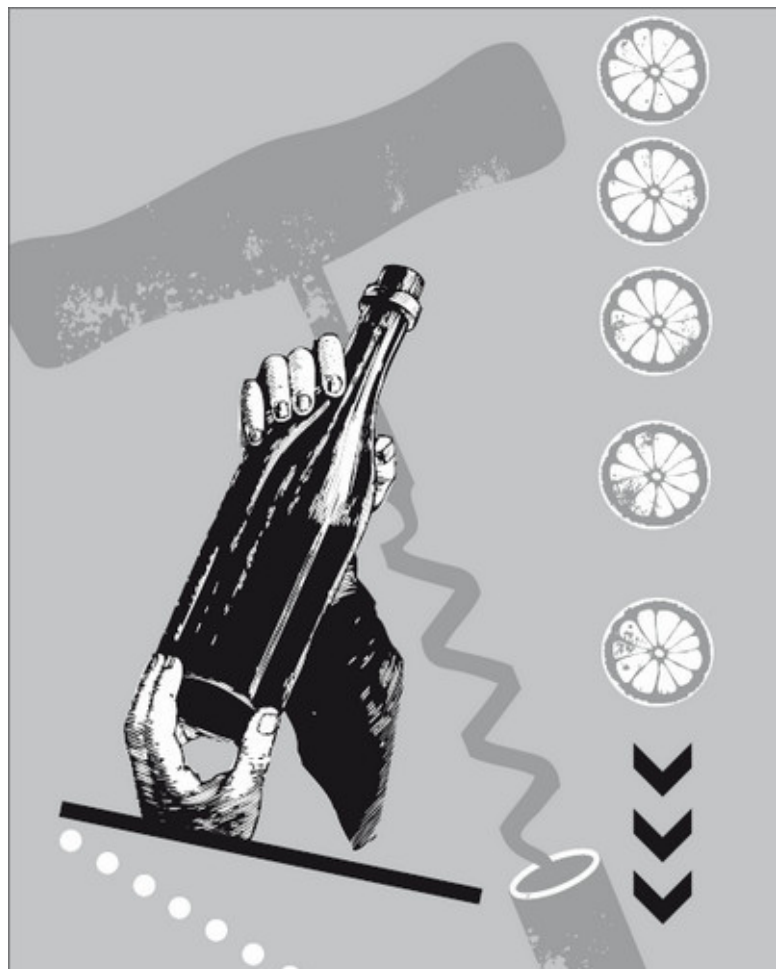
меня отведено не так много места по сравнению с другими. Частично причина в том, что я предпочла рассказать о приготовлении напитков и о том, как увеличить удовольствие от них, а вовсе не о том, где и почему купить.

Что я пью, чаще всего зависит не от сиюминутной прихоти, а от того, с кем я, что за время года, насколько холодно на улице, потому повествование ведется по сезонам и в некоторой степени поводам. Идея состоит в том, что таким образом будет легче найти напиток, который поможет утолить жажду и угодить вашему вкусу, особенно если к вам заглянули друзья, намечается большая вечеринка или есть желание провести приятный вечер дома. Напиток обязательно повлияет на ваши вкусовые предпочтения. Вот именно поэтому в некоторых случаях я включила кое-какие идеи относительно еды, а также несколько рецептов, в особенности канапе. Порой вам встретятся предложения, что лучше подавать к обеду, – этому посвящен целый раздел.

Я совсем не профессиональный бармен, так что в книге вы не найдете ничего запутанного и сложного. Я считаю, что главная идея заключается вот в чем: каждый напиток можно смешивать с любым другим – разумеется, в пределах разумного.



1. ОСНОВЫ



Запасы

Запасы в серванте

Винный буфет – такая же естественная принадлежность каждой кухни, как и та ее мебель, которая предназначена для хранения продуктов. В нем должен иметься хороший запас основ и ваших любимцев, к которым всегда можно добавить простейшие свежие ингредиенты – например, ломтик лимона, а может, яичный белок, немного молока или полстакана свежесжатого сока лайма. Это подобно тому, как на вашей кухне всегда должны храниться два (а то и три) вида оливкового масла: дешевое – для готовки и масло высшего сорта – для того, чтобы спрыснуть брускетту. Иногда стоило бы копировать подход к теме на разных качественных уровнях, в особенности если вы большой поклонник мартини или отдаете предпочтение односолодовому виски. Здесь приводится несколько советов, которые помогут вам составить основу запаса напитков в вашем доме. При этом никогда не стоит забывать – вкус напитка находится в прямой зависимости от качества его составляющих.

◆ *Водка*

Используется для приготовления водки с тоником, с мар-

тини и для смешивания с пюрированными или давленными фруктами (и овощами) от малины до огурцов в летнее время года или для потребления в сильно охлажденном – ледяном – виде из маленьких рюмок под закуску из соленой сельди в зимнюю пору. Мне нравится держать дома пару бутылок различных сортов водки. Это может быть нечто очень дешевое и забористое, водка, эквивалентная жидкому топливу (см. стр. 283), обычно той марки, которую можно легко найти в супермаркете. Она прекрасно годится для того, чтобы смешивать ее с тоником и фруктовым пюре. Уровнем выше является использование водки для приготовления коктейлей.

Водку следует хранить в морозильнике. Спиртовая составляющая предохранит ее от замерзания.

◆ *Джин*

Только страстным поклонникам джина с тоником и мартини стоит побеспокоиться о том, чтобы в их шкафу постоянно стояли различные марки джина (см. стр. 318, где обсуждаются вкусовые качества различных марок джина). Tanqueray (47,3 %) – я бы, пожалуй, назвала самым любимым, хотя в дальнейшем в этой книге у меня еще появится повод рассказать о тех условиях, при которых лучше работает конкретная марка джина.

◆ *Ром*

В моем хозяйстве ром в особом ходу летом, когда начи-

наются бесконечные «Дайкири», «Мохито» и «Куба либре». Думаю, что бутылка золотистого рома Havana Club Anejo 3 Años идеально отвечает всем потребностям. Подробную информацию, касающуюся рома, можно найти на стр. 158.

◆ *Бренди*

Бутылки простого бренди вполне достаточно – не смущаясь, покупайте такой, чтобы вас не пугала его цена. Тогда у вас под рукой будет ингредиент, необходимый как для приготовления «Сайдкара», так и для смеси с имбирным пивом, чтобы быстро согреться холодной зимой. Неплохо бывает иногда сделать глоток такого напитка и после обеда. Я держу дома H by Nine.

◆ *Виски*

Всегда полезно держать под рукой хотя бы одну бутылку самого забористого из всех напитков, словно специально изобретенного для задушевных разговоров далеко за полночь, лечебных целей и, само собой разумеется, для того, чтобы смешать его с лимонным соком и медом в зимние холода. Но спирт обладает качествами столь же индивидуальными, как, скажем, духи или лосьон. Вот потому мне трудно настаивать на определенном сорте. Кроме того, я обычно пью виски неразбавленным или с водой или льдом. При таких обстоятельствах качество становится очень важным, касается ли это легкого торфяного привкуса и дымка односо-

лодового шотландского виски Islay или резкого, но сбалансированного виски, соединяющего в своем вкусе разные сорта солода.

◆ *Вермут*

Этот вид крепленого вина ведет свое название от немецкого *wermut*, то есть горькая полынь. Травы и ее корни сдабривают это вино. Вермут может быть сухим, средним и сладким. Его используют (временами в гомеопатически малых пропорциях) в коктейлях «Мартини», «Слинг» и «Негрони», а старшее поколение любит смешивать вермут с лимонадом. Самыми известными марками считаются Noilly Prat (происходит из Южной Франции, наиболее сложный по составу из всех сухих белых мартини; он является для меня одним из самых любимых). Мартини (родом из Италии; выпускается в четырех видах – сладкий белый, сухой белый, сладкий розовый и, наконец, сладкий красный), чинзано (снова из Италии и подразделяется на те же виды, что и мартини). Если вы еще только собираетесь приобрести для себя бутылочку – остановитесь на сухом белом; если вы страстный поклонник коктейлей – вам обязательно понадобится сладкий красный (для «Негрони», а еще он хорош в смеси с тоником). Кроме того, неплохо было бы обзавестись бутылкой более сладкого белого вермута.

◆ *Ликер Cointreau*

Возможно, он не входит в число тех марок, которые всегда на слуху, но этот бесцветный ликер, изобретенный в 1849 году, обладающий букетом цедры горького и сладкого апельсина, используется для создания многочисленных классических коктейлей от «Маргариты» до «Сайдкара» и «Белой леди». *Cointreau* напиток с ярким вкусом – его сильный аромат заставляет вспомнить о свежесжатом апельсиновом соке и цукатах из цедры. Его вполне можно употреблять как самостоятельный напиток, если вам случилось оказаться на мели.

◆ Биттеры

Строго говоря, этим термином пользуются для определения всех тех алкогольных напитков, которые слабруют травами, кореньями, цедрой или цветками растений. По крайней мере одна из составляющих обладает горечью. Подобные напитки традиционно изготавливались монахами, по слухам исключительно для медицинских целей. В роли горького ингредиента может выступать артишок (как в случае с итальянским аперитивом *Synar*), хинин, корень ревеня или дягиля. К знаменитым биттерам относятся *Kampari*, *Aperol* и *Fernet Branca*. При этом термин «биттер» наиболее часто используется для обозначения высококонцентрированного *Angostura Bitters* и *Peuchaud's Bitters*. Оба биттера созданы с применением горечавки. Достаточно всего нескольких капель этого напитка для того, чтобы добавить резкости и остроты домашней лайм-соде, приготовленной из га-

зированной воды и сока одного лайма. Капля биттера придает Pink Gin розоватый оттенок, является одной из неизменных составляющих нескольких классических напитков, от коктейля с шампанским до «Манхэттена». Бутылка такого напитка – одна из структурных составляющих вашего винного буфета. Биттер выполняет приблизительно ту же функцию, что и запас черного перца, который хранится в кладовой. Помимо того, мне нравится, когда в запасе есть бутылка апельсинового биттера – с ним любой напиток приобретает теплую фруктовую ноту.

◆ *Вино*

Видимо, из-за расчетливости, традиций, а может, из-за неумения сделать правильный выбор британцы не слишком преуспели в создании винных запасов у себя дома. Как-то я прочитала о том, что более 90 % бутылок, покупаемых в нашей стране, имеет тенденцию к обращению в течение двадцати четырех часов.

По идее, было бы неплохо всегда иметь одну бутылку красного вина в буфете и по бутылке розового и белого в холодильнике. Не помню, кто сказал, что в английском есть фраза, состоящая всего из трех слов, способная навеять тоску на многих: «Красного или белого?» Хотя я и готова подписаться под замечанием, но все же пока не время рассуждать о том, каким должно быть ваше белое или красное вино. Всего одно замечание – бутылка вина в вашем буфете

должна быть того самого, которое вам практически всегда приятно попробовать, в отличие от тех запасов, хорошо идущих под определенное настроение или еду. Другими словами, вам предстоит найти для себя ту самую ускользающую и самую привлекательную из всех бутылок, которая полностью отвечает вашему вкусу, не нанесет удара по вашему кошельку и доставит вам самое большое удовольствие – в общем, ту самую звезду сезона среди вин. Прошлым летом для меня таким вином оказалось Saumur Blanc. В качестве розового я выбрала светлый Provence, недорогой сорт вина из Кале, а красное – легкое молодое Rioja, купленное со скидкой.

◆ *Сахарный сироп*

В этой книге упоминается не так уж много сложных ингредиентов (мне приходят на ум розовая вода и дынный сироп – пожалуй, и все). Зато я не стану говорить о всех тех полчищах ликеров, чей вкус сам по себе является малопривлекательным, зато все они весьма ценятся при создании прихотливых коктейлей, которые дома готовят крайне редко. Такие бутылки только собирают пыль и попусту занимают место в винном буфете. Но есть одна основа, которой я всегда пользуюсь без предрассудков, и ее по достоинству ценят знатоки – это сахарный сироп. Вы сами можете его приготовить, смешав в равных количествах сахар и воду и дав сахару раствориться. Операция займет у вас всего пять – десять минут. Но тогда возникает вопрос: сохранять или выбрасывать остатки,

которые не пошли в дело? Именно поэтому я предпочитаю покупать сахарный сироп в готовом виде в стеклянной бутылочке в недорогом магазине. Моя подруга, уезжая в отпуск, всегда упаковывает бутылочку такого сиропа и коктейльный шейкер с тем, чтобы быть во всеоружии для приготовления «Дайкири» в любой момент дня и ночи.

◆ *Кордиал*

По крайней мере один кордиал, сладкий ликер, настоящий на фруктах, достаточно иметь в запасе в качестве безалкогольного напитка. В супермаркетах полно традиционных британских брендов. Bottlegreen производит одни из самых лучших напитков, в числе которых моими любимые «Ароматный лайм» и «Бузина».

◆ *Тонизирующая вода (тоник)*

Покупайте небольшие баночки Schweppes и храните их в холодильнике. Для того чтобы узнать больше о тониках, взгляните на стр. 318.

◆ *Газированная вода*

Нет нужды в том, чтобы платить за содовую, которая стоит довольно дорого, в ситуации, когда смешиваете такие напитки, как кампари с содовой или «Мохито». Можно удовлетвориться бутылкой самой дешевой газировки – только следите за тем, чтобы найти воду средней газации с больши-

ми пузырьками. Vadoit, к примеру обладающий весьма характерным вкусом бикарбоната, был бы странным выбором для общей смеси. В то же время Vadoit и коньяк вместе составят прекраснейший прохладительный напиток – крошечные пузырьки только подчеркнут изысканный вкус коньяка и придадут минерализированное послевкусие богатым спиртовым нотам.

◆ *Чай и кофе*

Старайтесь никогда не покупать кофе про запас, даже в том случае, когда он хранится в вакуумной упаковке. Стоит только открыть пачку, как молотый кофе сразу же теряет свежесть. В таком виде его нельзя хранить более двух недель. Храните распакованный кофе в герметичном контейнере в холодильнике, если вам хочется продлить его жизнь, или в морозилке, где он сохранит свои первоначальные качества на протяжении двух месяцев после того, как вы открыли пачку. Чай может храниться в течение года, если вы поместите его в сухое и прохладное место. В главе «Завтрак и поздний завтрак» можно найти нужную информацию о чае и кофе.

◆ *Кулинарный алкоголь*

Марсала, шерри, бренди и кальвадос очень пригодятся вам на кухне. Подробности на стр. 237.

Свежие основы

◆ *Лимоны и лаймы*

Дом не может считаться полным без постоянного запаса свежих лимонов (их стоит покупать зелеными, а значит, настолько свежими, насколько это возможно) и лаймов (которые, напротив, более сочны, когда кожица приобретает слегка желтоватый оттенок).

◆ *Мята*

Думаю, всем когда-нибудь приходилось пить мятный отвар, который является здоровой альтернативой бокалу вина в конце обеда. Я стараюсь, чтобы в доме всегда был пучок свежей мяты или кустик мяты в горшке на подоконнике – одним словом, всегда под рукой.

Более специализированные напитки

◆ *Кампари*

Для меня кампари действительно является основой. Весной и летом я больше его съедаю, чем выпиваю. Я готовлю шербет (см. стр. 107) настолько вкусный, что друзей не приходится упрашивать прийти на такое угощение. Но кампари является спиртовым эквивалентом мартини – кто-то может очень любить или ненавидеть его, так что кампари – не для

всех.

◆ *Бурбон*

Американский виски производится в тех случаях, когда вы являетесь почитателем старомодных коктейлей (см. стр. 330), коктейля «Манхэттен» (см. стр. 333) и мятных джулепов (см. стр. 112).

Элитные крепкие напитки

К этому ряду я причисляю более дорогие, изысканные сорта виски, рома и бренди: односолодовый виски, редкие американские бурбоны, древние арманьяки, прекрасные коньяки, водки высшего качества и темные старые ромы – это те спиртные напитки, которые мы ценим за их неповторимый собственный вкус и по большей части считаем, что они слишком хороши сами по себе для того, чтобы их к чему-либо добавлять. У меня, например, всегда есть бутылка Belvedere, шелковистомягкой польской водки, которая хранится в морозилке (я смешиваю ее с мартини); Gosling Black Seal, темный ром с запахом патоки родом с Бермуд; подборка шотландских виски, среди которых Ardbeg десятилетней выдержки.

◆ *Текила*

Этот напиток получают путем дистилляции голубой ага-

вы, растущей в Мексике. Текила совершенно необходима, если вы являетесь поклонником «Маргариты» (см. стр. 154).

Бокалы

Можно просто сойти с ума, покупая все эти восхитительные бокалы – один для этого, другой для того. Все закончится тем, что ваш буфет лопнет от разномастных стаканов, рюмок и бокалов. И все же вам никогда не будет хватать одинаковых, если нагрянут друзья. Так что я постараюсь сузить для вас эти рамки.

◆ *Винные бокалы*

Увидев однажды, что различное вино разливают в разные бокалы (см. стр. 49), сам попадаешь в некий род безумия, которое вряд ли возможно когда-либо остановить. Начинаешь постоянно задаваться вопросом: может, больший бокал лучше выявляет аромат? А более высокий снизит восприятие ноток дуба? Но требования бюджета и здравый смысл подсказывают придерживаться определенных рамок.

Выберите для себя один набор бокалов с загнутыми внутрь в районе ободка, пусть даже совсем незначительно, краями. Если же вы готовы потратиться, то купите набор меньших по размеру бокалов для белых и больших по размеру бокалов для красных вин. Дополните основной набор бокалов несколькими специализированными, в соответствии с

тем, какой тип вина вы пьете чаще.

◆ *Бокалы для игристых вин и шампанского*

Существует два традиционных типа – фужер и блюдце.

У блюдца три недостатка: большая открытая поверхность приводит к тому, что пузырьки быстро исчезают, центр тяжести бокала находится слишком высоко для второго разлива (или это только мне так кажется?), и к тому же всегда найдется кто-то, чтобы сообщить, что такой бокал своей формой напоминает женскую грудь.

Мне больше нравятся небольшие фужеры, потому что в них вино не становится тепловатым и выдохшимся еще до того, как выпита только половина бокала, а бутылка – практически полна. Всегда лучше, когда есть возможность еще раз наполнить бокалы, а не постепенно уменьшать порцию по мере продвижения бутылки по кругу.

Тем не менее я пользуюсь фужерами только для коктейлей или дешевых игристых вин, таких как кава или просекко. Хорошее шампанское я теперь пью из обычных винных бокалов, после происшествия с Боллинджером (см. стр. 49).

◆ *Тамблеры и хайболы*

Я поклонница джина с тоником и просто не могу устоять перед стаканами, которые прекрасно подходят для этого напитка, – набора тамблеров из стекла с бледно-голубым оттенком и настолько толстостенных, что кажутся высеченными

ми из стеклянного монолита. Это одна из моих последних экстравагантных находок. Теоретически для некоторых видов коктейлей требуются низкие, приземистые тамблеры, а для других – высокие и узкие коллинзы; для того чтобы налить на завтрак апельсинового сока, подойдут малые бикеры, для воды и молочных коктейлей – большие. На практике эти две разновидности и два размера достаточны для наших целей.

Прежде всего упомянем набор маленьких, с тяжелым дном тамблеров для крепких спиртных напитков, подаваемых в чистом виде или со льдом. Также потребуются не слишком высокие и тонкие, но и не чересчур низкие и приземистые стаканы. Я пользуюсь стаканами Aino Aalto, которые производит скандинавская компания Iittala. Они имеют привлекательную ребристую поверхность и достаточно вместительны для большого количества льда.

Хотя в тех разделах, где речь пойдет о рецептах, временами упоминается о том, что идеально подходящим стаканом является вытянутый, высокий коллинз, будьте уверены: когда я пью воду, джулеп или смузи, непременно пользуюсь своим Aino Aaltos.

◆ *«Мартини» и другие коктейли*

Вместо традиционных бокалов для «Мартини» в форме перевернутого конуса, который заострен и не слишком удобен для руки, у меня есть набор коктейльных бокалов, кото-

рые являются чем-то средним между бокалами для «Мартины» и бокалом-блюдцем для шампанского. Еще я использую их для того, чтобы подавать шербет. Их производит Alessi, они исключительно хороши. На такие бокалы приятно смотреть, даже когда они пусты.

◆ *Что еще может понадобиться?*

Неминуемо в буфете окажется парочка случайных бокалов – несколько больших коньячных, которыми я никогда не пользуюсь, и набор низких стаканов, которые постоянно используются в качестве подставки под вареные яйца и т. п. Единственная вещь, которой мне явно недостает, – маленький бокал под кампари с содовой. Но, знаю, как только я найду что-нибудь стоящее, окажется, что не хватает чего-то еще...

Другие приспособления

Для тех, кто живет в крошечной квартирке, где так трудно выделить пространство для винного буфета, я назову лишь самое необходимое кухонное оборудование для приготовления напитков. Разумеется, для приготовления чая вам понадобится **заварочный чайник**. Идеально, если он будет фарфоровый, а не металлический. Понадобится еще **чайное ситечко** для отсеивания чайных листочков. Важно, чтобы у вас был кофейник или гейзерная кофеварка для кофе (опи-

сание различных способов приготовления кофе см. на стр. 72).

Для приготовления коктейлей обзаведитесь **коктейльным шейкером**. Самой распространенной версией является шейкер, сделанный из нержавеющей стали и состоящий из трех частей. Он включает в себя чашу, крышку со встроенным в нее ситом-стрейнером, корпусом, который подогнан к ситу и зачастую в два раза больше по объему. Мне также нравится гламурность бостонских шейкеров, которые состоят из двух высоких стаканов, один из которых сделан из стекла, а второй – из нержавеющей стали. Идея состоит в том, что вы закладываете ингредиенты в стеклянную чашу и, таким образом, получаете возможность следить за процессом; соединяете обе части вместе и встряхиваете (стоит учесть, что такие шейкеры более тяжелы, чем стандартные). Потом наливаете содержимое из стакана, сделанного из нержавеющей стали, и появление напитка становится сюрпризом для тех, кому вы готовите коктейль. Поскольку в бостонском шейкере нет встроенного стрейнера, вам придется покупать его отдельно. Вполне можно обойтись чайным ситечком или маленьким ситом, но самым подходящим вариантом было бы достать фильтр **хоторн** – плоскую металлическую пластину с отверстиями, которую накладывают поверх стакана. По краю фильтра проходит пружина, которая помогает удерживать его на месте. Поскольку отверстия фильтра и шейкера достаточно велики, может возникнуть потребность два-

жды профильтровать коктейль – тогда можно воспользоваться малым ситом в качестве вторичного фильтра, придерживая его на верхней части стакана. Это особенно удобно в тех случаях, когда необходимо избавиться от совсем мелких частиц, например удалить из напитка косточки малины или достичь идеально ровной консистенции без крошечных осколков льда, которые иногда откалываются от кубиков при встряхивании.

Что еще? **Ручной блендер** стоило бы держать в запасе. Неплохо иметь его под рукой в тех случаях, когда необходимо приготовить пюре из фруктов. Его удобнее хранить, чем громоздкий блендер с чашей. Кроме того, подобные операции в большинстве случаев можно проводить без специальных приспособлений. К примеру, профессиональные бармены пользуются **мадлером** – чем-то вроде биты для английской лапты, которым осторожно раздавливают фрукты в напитке, таком, например, как «Кайпиринья» или клубничный «Дайкири». Если вы будете аккуратны, то можно пользоваться пестиком или даже тыльной стороной ложки. Конечно, в том случае, когда предполагается приготовление коктейля в больших количествах, было бы лучше иметь в запасе собственный мадлер. Для рецептов этой книги без него можно обойтись, но если вы действительно увлечетесь, то стоит приобрести дробилку для льда, которая всегда пригодится для приготовления замороженной «Маргариты» и «Дайкири», а также мятного джулепа. Независимо от того, колотый

или кубиками, лед все равно останется действительно важной и неременной составляющей каждого холодного напитка...

Лед и другие приемы

Причуды льда: насколько необходим ледоруб в процессе приготовления коктейлей?

До той поры, как познакомилась с барменом по имени Кевин Армстронг, я не могла даже предположить, что кто-либо, живущий за пределами полярного круга, а уж тем более в громадном Лондоне, может ощущать острую потребность в этой части альпинистского снаряжения не где-нибудь, а на собственной кухне. Все же мне казалось, что я вполне могу обойтись без этого, но Кевин был настроен решительно. Он настаивал, что если хочется принимать гостей, то просто необходим ледоруб.

В его пояснении есть большая доля здравого смысла.

– Видите ли, – говорит он, готовя коктейль с феноменальным количеством льда, – не все это осознают. Иногда я наблюдаю за выражением лица тех, для кого готовлю коктейль у себя в баре. Первое, что я делаю, – доверху наполняю их стаканы льдом. То выражение, что появляется на лицах, явно говорит о подозрении: не собираюсь ли я таким образом недолить спиртного? Не собираюсь. Клиенты получают в точ-

ности ту же порцию, однако большое количество льда, как правило, способно улучшить вкус напитка. Если вы предполагаете устроить вечеринку, то имейте в виду – у вас уйдет очень много льда. Лотков для замораживания явно не хватит, так что самый простой способ – заморозить воду в больших поддонах для жаркого, а затем поколоть с помощью маленького ледоруба. Дома я так и делаю.

Интересно было бы посмотреть, как такое объяснение срабатывает, если на темной улице вас остановит констебль и попросит объяснить, почему под курткой вы прячете ледоруб: «Я всего-навсего иду на вечеринку, где собираюсь приготовить джин с тоником для нескольких близких друзей, офицер».

На самом деле я встречалась с Кевином, который является старшим барменом баров Матч, а также курирует Милк-энд-Хани и Плейер в Лондоне, не для того, чтобы поговорить с ним про лед. Мне хотелось расспросить его о разновидностях коктейлей. Ледовая тематика проявилась в тот самый момент, когда я призналась, что просто не могу пить «Кайпиринья», пока в процессе приготовления коктейля не заполню бокал кубиками льда. Через некоторое время мы выяснили, что оба питаем отвращение к тем пакетам льда, которые можно приобрести в каком-нибудь магазине, где продается спиртное, или в универсаме.

– В кубиках есть дыры, – с неудовольствием замечает Кевин. – Дыры! Из-за того, что они занимают довольно боль-

шую площадь, лед начинает таять быстрее, а если такой лед использовать в шейкере, то он раскалывается на мелкие частички и ужасно разжижает напиток.

Нет нужды и говорить о том, что с этим нужно как-то бороться. Сам Кевин предпочитает делать лед из минеральной воды.

Это дает возможность достичь удивительной чистоты и прозрачности. Можно пользоваться лотками для замораживания льда кубиками, но он предпочитает шаровидную форму, поскольку лед такой формы имеет меньшую площадь поверхности, а потому и меньшую скорость таяния. Напиток дольше остается холодным и практически неразбавленным. С таким льдом вам не придется впадать в панику и чувствовать себя почти несчастным, пытаясь выпить свой коктейль быстрее, чем вам на самом деле хотелось бы – и все для того, чтобы успеть насладиться вкусом прежде, чем напиток станет тепловатым и утратит свои свойства.

По поводу температуры Кевин также придерживается весьма определенных взглядов – он морозит лед при — 28 °С. Лед, замороженный при более низкой температуре, дольше сохранит напиток холодным, поскольку одновременно с процессом поглощения тепла из напитка при таянии сам лед также нуждается в энергии для того, чтобы повысить собственную температуру до точки таяния. Другими словами, чем холоднее лед, тем холоднее он сделает ваш напиток прежде, чем начнет таять. Температура, при которой намо-

раживается лед, к тому же оказывает эстетическое воздействие. Питер Бархем, профессор Бристольского университета, замораживает лед у себя в лаборатории, используя жидкий азот, который дает температуру 196 °С. Кубик льда, полученный в домашней морозилке, возможно, будет состоять из четырех или пяти кристаллов льда.

– При гораздо более низких температурах возникает большое количество кристаллов более мелкого размера, – рассказывает Бархем. – Это приводит к тому, что лед становится более мутным – все равно что измельченное в пыль прозрачное оконное стекло. При этом пыль будет казаться белой, хотя каждая ее частичка по-прежнему остается прозрачной.

Кубики льда могут помутнеть и по другим причинам. Если дверца морозилки или само морозильное отделение в холодильниках старого типа слишком широко открывается, то водяные пары будут конденсироваться на поверхности поддона с кубиками льда, формируясь в прозрачный лед. А если лед обдувается кислородом (как это может быть при заполнении поддона из распылителя), то получится кубик молочного цвета, такой как Fox's glacier mint.

Как приготовить лед, если у вас мало времени, почему горячая вода замерзает быстрее, чем холодная

Вам отчаянно хочется водки с мартини, но вот неприят-

ное открытие – в доме наступил ледовый кризис. Как вам следует поступить: а) наполнить поддон для льда из только что вскипевшего чайника или б) из крана с холодной водой, которую вы намеренно спустили, чтобы вода была настолько холодной, насколько это возможно?

Выбираем вариант «а», поскольку в большинстве случаев горячая вода замерзает быстрее, чем холодная. Это удивительным образом противоречит общему представлению, но, по утверждению Питера Бархема, является установленным и подтвержденным научным фактом. В своей книге «Искусство кулинарии» он объясняет, как этот замысловатый феномен в XX веке был впервые предьявлен ученым африканским школьником по имени Эрасто Б. Мпемба. Эрасто экспериментировал, используя контейнеры одинакового размера, наполненные совершенно одинаковым количеством горячей и холодной жидкости. Причем каждый раз, как только он начинал приставать к своему учителю физики с вопросами, почему горячая жидкость замерзает быстрее холодной, ему прямо указывали на то, что он совершил какую-то ошибку и сделал неправильный вывод.

Не стоит винить учителя Эрасто, поскольку основные законы физики предполагают более быстрое замерзание холодной воды. Вполне логично предположить, что для начала горячая вода, когда ее помещают в морозилку, должна сравняться по температуре с холодной. – После этого ей потребуется еще столько же времени, как холодной воде, чтобы

превратиться в лед. Другими словами, получается нечто вроде игры в догонялки. Именно по этой причине результаты опытов Эрасто всерьез были восприняты только тогда, когда британский профессор физики Осборн посетил школу, в которой учился мальчик. Эрасто задал свой излюбленный вопрос профессору. Первой реакцией Осборна было то же недоумение, что у школьного учителя. Это невозможно! Но, возвратившись домой, профессор повторил эксперимент и, к своему изумлению, обнаружил, что Эрасто прав.

В течение нескольких лет эта головоломка обсуждалась на страницах «Вопросы и ответы» в журнале *New Scientist*; многие физики делали попытки объяснить, почему горячая вода замерзает быстрее, чем холодная. Вот что говорит Питер Бархем: «Ежегодно я ставлю эту проблему перед своими студентами, и каждый год мы открываем какую-нибудь новую деталь. Недавно один из студентов выяснил, что этот феномен впервые отметили еще в Древней Греции – об этом писал сам Аристотель». Он помолчал, а потом мрачно прибавил: «На данный момент половина кафедры физики работает над этим».

Бархем объясняет, что ключевое звено в решении проблемы, вероятно, переохлаждение – это процесс, при котором жидкость приводится к температуре ниже обычной точки замерзания, минуя промежуточные стадии. «Только одно мы уже знаем точно – когда вы помещаете в морозильник холодную воду, она переохлаждается больше, чем горячая во-

да, то есть достигает более низкой температуры еще до того, как начинает замораживаться, – вот потому горячей воде и удается выиграть состязание в скорости замерзания, превращаясь в лед при более высокой температуре. Также можно предположить, что кипящая вода содержит частицы, которые способствуют кристаллизации льда. Но до тех пор, пока все части проблемы не собраны в единую картину, мы не можем дать полного объяснения».

Кажется просто невероятным, что в XXI веке нам оказалась не по зубам такая элементарная задача, как эта. А пока, если у вас есть два одинаковых поддона для льда, вы можете для собственного удовольствия провести эксперимент по замораживанию холодной и горячей воды.

О том, как взбивать напиток в шейкере, готовя коктейли

В фильме Дэшиелла Хаммета «Худой мужчина», снятом в 1934 году, есть много замечательных моментов, посвященных напиткам. Уильям Пауэлл и Мирна Лой изображают пару Ника и Нору Чарльз, которые успевают вести расследование в перерыве между бесконечными коктейлями, шутивными перепалками и переодеваниями в будуаре (а порою все это происходит одновременно).

Там есть эпизод, в котором безукоризненно-очаровательная Нора, лежа в постели, сдвигая ночную маску для глаз,

спрашивает: «Что меня так отключило?» – «Твой последний «Мартини», – отвечает ей муж.

Но мой любимый эпизод в фильме – тот, где Ник решает поучить бармена взбивать коктейль.

– Здесь самое важное – ритм, – с претензией на оригинальность заявляет он. – Всегда держите заданный ритм, когда смешиваете коктейль. «Манхэттен» требует ритма фокстрота. Для «Бронкса» применим тустеп, а сухой «Мартини» всегда встряхивайте в ритме вальса.

Безусловно, идея замечательна сама по себе. В домашнем хозяйстве есть множество поистине изысканных способов потратить свое свободное время – например, испечь торт. Вот где вам придется применить физическую силу! Но вот коктейль как раз не требует приложения грубой силы. Задачей является всего лишь сделать напиток как можно более холодным, не допуская излишнего разжижения, что помогает заиграть некоторым спиртовым нотам. Итак, проявите выносливость и не останавливайтесь до тех пор, пока металл не охладит вашу ладонь настолько, что она запотеет и почти занемет – тогда вы наконец можете отпустить шейкер.

Примечание по поводу пропорций

В этой книге я записала рецепты в форме соотношения частей, дав представление о пропорциях, нужных для составления напитка, а не о количестве ингредиентов на пор-

цию. Таким образом, вы можете использовать все, что хотите, взяв низкий или винный стакан в качестве мерной посуды, и наливать прямо из бутылки. В качестве приблизительного ориентира при составлении коктейлей учитывайте, что содержание спирта должно составлять 25 мл и что порция коктейля на одну персону может составлять до трех долей. Все остальные рецепты основаны на этом принципе, какой бы коктейль вы ни собирались приготовить.

Для точности рецепта я всегда учитываю, внося в список, долю, которая приходится на такие ингредиенты, как сок лимона или лайма. При покупке следует принимать во внимание, что средний плод лайма содержит около 30 мл сока, лимон приближается к 50 мл, но при этом, разумеется, некоторые из плодов могут оказаться больше по размеру и сочнее, чем другие.

Памятка

Есть люди, до такой степени желающие выпить в точности то, что им знакомо и подходит, что для этого готовы пойти на любые меры. Однажды вечером, выйдя из дому прогуляться со своей подругой и убедившись, что наш заказ на «Сайдкар» не могут понять, я с огромным изумлением

увидела, как подруга торжественно извлекает из своего бумажника листок, объясняя, что это и есть рецепт, специально записанный для нее старшим барменом отеля «Риц»

в Париже. Она носит этот листок с собой повсюду, вместе с водительскими правами и донорской карточкой. «Я подумываю, а не заламинировать ли мне его», – говорит подруга, и у меня не возникает ощущения, что она шутит.

Винные основы

Одним из самых приятных звуков можно считать хлопок пробки, медленно вытягиваемой из горлышка бутылки, и журчание разливаемого по бокалам вина. Но какое вино пить? И когда? Тема вина – это широкий и изменчивый предмет, сама природа которого – разная выдержка, производство в небольшом количестве, доступность – означает, что просто невозможно дать все требующиеся рекомендации. В главах, которые посвящены каждому из сезонов, я предлагаю универсальное вино и вкусовые сочетания продуктов, которые, по моему мнению, особенно стоят того, чтобы их попробовать. Но все же есть несколько важных пунктов, на которых хотелось бы остановиться: основной принцип в выборе вина и то, как получить от него наибольшее наслаждение.

Пьем с уверенностью: распознавание недостатков вина

Открывая бутылку с вином, всегда следует сначала попробовать и только затем разливать по бокалам или смешивать с другими ингредиентами. Самым распространенным недостатком является корковый дефект (от *англ.* cork – пробка), или пробковый запах вина. Термин означает, что вино за-

грязнено химическим элементом, называемым 2.4.6 – трихлоранизол (ТСА). Привкус может быть очень мягким, но приглушающим аромат, обедняющим вкус вина по сравнению с обычным. Это, вероятно, один из худших сценариев. Вы можете даже не заметить этот недостаток, когда только откупорили бутылку, не заметить, что есть отличие от хорошо знакомого вам вкуса, но большого удовольствия от такого вина получить не сможете. И все-таки неправильно укупоренное вино можно распознать. Прежде всего, когда вы его нюхаете, ищите приглушение сортовых качеств и отсутствие привлекательных нот. Недостаток фруктоности и общая невыразительность – это первый признак. Если затем вам покажется, что вино имеет запах сырого картона, пробивающийся из старого подвала, или нечто вроде запаха плесени, который может исходить от залежавшихся в пакете старых осклизлых грибов, – будьте уверены, что пить его не стоит. Если есть колебания, то я оставляю вино в стакане на десять минут, а потом снова пробую – теперь уж никакие запахи плесени не смогут помешать и будет намного легче распознать вкус.

Если приходится пить где-нибудь у друга, то следует сдерживать чувства, видя, как открытая хозяином бутылка хорошего вина тут же пускается по кругу, наполняя бокалы дюжины гостей. В том случае, когда вино было неправильно укупорено, возможно, хозяин предложит долить в бокалы своим гостям напиток с запахом капустного сока. Прак-

тически перед каждым гостем окажется бокал, наполненный вином, которое ему вряд ли понравится. К тому же то прекрасное вино, которое еще оставалось в бокале, также будет испорчено. Я никогда не позволяла себе высказываться в такие моменты. Но, раз бесполезно пытаться отказаться от бокала вина, которое тебе явно не по вкусу, приходится пить (притом что моя терпимость к качеству алкоголя безнадежно мала). Я едва удерживаюсь от желания найти какой-нибудь способ втихаря слить вино в раковину. Рассеянно прихватив бокал с собой в ванную, с облегчением понимаю, что способ найден.

Если вы считаете, что не входите в число тех, кто покупает плохо укупоренное вино, то учтите: считается, что 5–8 % вина поражено. Парадокс в том, что очень малая часть общего количества пораженного вина отбраковывается, поскольку многие из нас считают себя неспособными определить дефект. На самом же деле большинство может оказаться лучшими дегустаторами, чем сами ожидают. Я наблюдаю за бесчисленным количеством друзей, которые выпивали бесчисленное количество бутылок подобного вина безо всяких возражений. Но если спросить, то они готовы признаться, что вино им не слишком понравилось, и допускают, что оно не настолько хорошее, чтобы покупать его снова.

Не стоит стесняться некоторой неуверенности – такое случается даже среди профессиональных дегустаторов, в особенности с теми винами, которые не относятся к плохо

укупоренным, но причисляются к малоизвестным. Однако не стоит ставить знак равенства между неуверенностью и бездействием.

Что касается отсылки назад бутылки заказанного в ресторане вина, то это может оказаться весьма нервной процедурой, даже когда вы возвращаете его в связи с профессиональной экспертизой. Как-то коллега рассказывала мне о том, как вызвала официанта в ресторане пиццы и, вовсе не желая проявить грубость или напор, мягко попросила его заменить вино, поскольку оно производит впечатление плохо укупоренного. К несчастью, официант также решил принять участие в процессе дегустации. Он попробовал вино и стал уверять, что оно совершенно безукоризненно. Моя коллега продолжала настаивать. Официант решил не сдаваться. По мере того как спор набирал обороты, коллега, отбросив условности и желание сохранить доброжелательность, вдруг осознала, что пронзительно выкрикивает про то, что «возглавляет национальную систему по закупке вин, способна определить неправильно укупоренное вино и даже если все же придется заплатить за эту чертову бутылку, то ему придется унести ее с глаз и принести новую, поскольку ни она, ни ее гости не готовы такое пить».

– Ну, – с гордостью подытожил официант, – я тоже проходил курс по изучению вин.

Итак, лучше забудем обо всех этих несговорчивых официантах, невежественных барменах, внушающих трепет соме-

лье, церемонно произносящих названия вин, которые стоит пить (но и они временами ошибаются). Самое правильное – прислушиваться к себе: больше доверять своим инстинктам и внутреннему чувству. Иногда я понимаю, что вино неправильно укупорено, только когда вижу, что все еще продолжаю держать стакан и, подержав, снова ставлю, даже не пригубив, или продолжаю пробовать в надежде найти в нем то, чего нет, – удовольствие. На деле правило очень простое: если вам не нравится вино, то не стоит его пить.

Однако не надо думать, что закрытое навинчивающейся пробкой вино не подвержено опасностям. Оно может страдать от феномена, который известен как «подавленность» – слово, которым пользуются дегустаторы для обозначения процесса возникновения в вине нежелательных соединений серы в отсутствие кислорода. Это целый комплекс проблем, которые очень сложно согласовать. Выдающим их признаком является запах только что зажженной спички или горелой резины.

Бывает, что вино само выправляется, стоит налить его в графин (никогда не сомневайтесь, стоит ли переливать белые вина в графин, и пусть вас не слишком беспокоит, если нет никакого графина, – я часто использую для этого кувшин для цветов). Подойдет и стакан – цель в том, чтобы добавить к вину немного кислорода. Можно вспомнить и старый трюк с переливанием вина из стакана в стакан. Еще вы можете бросить в стакан пригоршню свободной мелочи (только

помойте ее сначала). Может, для вас это звучит по-дурацки, но результат таков: тусклые монеты начинают сиять, а вино теряет неприятный запах и плохой вкус, становится более живым.

Вина также могут ослабляться или даже портиться от плохого хранения. Бывает, что случайно сталкиваешься с окислившимся вином – оно пахнет вишней, хотя и не должно бы, имеет мертвый вкус и более темный цвет.

Самое важное – не испытывать страха перед вином: вы тот, кто платит за него, и тот, кто собирается его пить. Не уставайте повторять себе: доверяй своим ощущениям.

Как подобрать вино, подходящее к блюду

Существует так много споров, разногласий и противоречивых мнений по поводу того, какое вино следует подавать к тем или иным блюдам, что все это обрело какой-то мистический оттенок, а в худшем случае воспринимается как нечто чопорное и ненужное, вроде строительства скульптур из спичек или охоты с гончими. Нет ничего странного или особенного в том, чтобы, планируя обед, принимать во внимание, что вы собираетесь пить. Размышляя над выбором вин, неплохо бы знать, какие ингредиенты будут на тарелке. Известно, что определенные виды пищи предпочтительнее не употреблять вместе – цветную капусту, запеченную

с сыром и пасту с соусом аматричиана, рататуй и говядину по-бургундски, авокадо и жареного барашка, хлебную подливу и лобстера. Это все примеры того, как можно запросто испортить то, что само по себе является вкусным. Вот так некоторые сорта вин и блюд не уживаются друг с другом.

У большинства из нас самая главная проблема состоит в отсутствии достаточного опыта в выборе вин. Только опыт позволяет представить, какой вкус вино должно иметь, еще до того, как оно разлито из бутылки. Но способ подбора все же есть – найти вино, происходящее из той же местности, что и блюдо, которое вы едите. Вот, к примеру, сухое розовое из Прованса – один из лучших вариантов выбора к острому аоли и соленой оливковой тапенате, которые характерны для средиземноморского побережья Франции. Белок бифштекса по-флорентийски, приготовленного на оливковом масле с солью, будет смягчен танинами, присущими кьянти, и придаст мясу пикантность. Песто дженовезе прекрасно согласуется с травянистым вкусом белого вина, сделанного из лигурийского верментино. Эльзасский гевюрцтраминер сочетается с пахучим мюнстерским сыром. Если вы решили попробовать жирную утку *magret de canard* или рагу из бобов с мясом по-гасконски, то вам стоит сопроводить обед одним из двух контрастирующих местных вин: *Marcillac*, кислое, светло красное, из винограда, выращенного на богатых солями железа почвах, в котором словно присутствует металлический привкус крови, который требует подкрепления вяз-

кой пищей, или кагор, густо-красный, напоминающий силой и стойкостью катарские замки (разумеется, в пору их расцвета); он сыграет роль стойкого баланса с тяжелым мясом и жиром утки. Но двинемся дальше.

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.