

КРЕМЛЕВСКАЯ
КУЛИНАРИЯ

ЛЮБИМЫЕ
СПИРТНЫЕ
НАПИТКИ
КРЕМЛЕВСКИХ
ЛИДЕРОВ



Серия основана в 2006 году

Автор-составитель Любовь СМИРНОВА

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

Л 93 Любимые спиртные напитки кремлевских лидеров/
Авт.-сост. Л. Смирнова.— Мн.: Харвест, 2006.—64 с—
(Кремлевская кулинария).

ISBN 985-13-8258-2.

Книга предлагает рецепты кремлевской кухни. Имеется в виду не политическая «кухня» интриг и борьбы за власть, а именно «кухня» привычек, вкусов и пристрастий, имеющих отношение к потреблению пищи отдельных личностей, принадлежащих к «кагорте сильных мира сего» XX столетия, а также искусство самой кремлевской кулинарии и ее кулинаров...

УДК 641.5
ББК 36.997

© Подготовка, оформление,
Харвест, 2006

ISBN 985-13-8258-2

www.natahaus.ru

УЖИНЫ С СОРАТНИКАМИ

Доктор исторических наук Серго Микоян — младший сын Анастаса Микояна не согласился с утверждением, что для Сталина «аскетический образ жизни, пожалуй, не был позой, а следствием сохранившегося с дореволюционных лет искреннего неприятия роскоши».

Он выступил в свое время в журнале «Огонек» с комментариями к книге Д. Волкогонова «Триумф и трагедия»:

«...Аскетизм Сталина в последние, по крайней мере, два десятка лет — это слишком сильно сказано. Достаточно привести хотя бы некоторые факты об образе жизни «великого вождя всех времен и народов».

Обратимся к его знаменитым «ужинам», начинавшимся в 10—11 вечера и заканчивавшимся в 3—4 утра. Собиралось, скажем, 8, 10 или 12 человек. Изысканные блюда подавались на стол в большом количестве. Шампанское, коньяк, лучшие грузинские вина, водка лились рекой. Сам хозяин пил много, отдавая предпочтение сладкому шампанскому и винам типа «Хванчкары». Но других пить заставлял, исходя из тезиса «что у трезвого на уме, то у пьяного на языке». Отказ пить воспринимал как боязнь проболтаться о чем-то, желание что-то скрыть. Поэтому никто в конечном итоге не отказывался.

Запасные чистые тарелки, приборы, хрустальные фужеры в изобилии стояли неподалеку во время разговоров. Иногда хозяин вдруг произносил по-грузински два слова, в переводе означавших «новая скатерть» или «свежая скатерть». Немедленно появлялась «обслуга», брала скатерть с четырех углов, поднимая ее. Все содержимое — икра вперемешку с чуть остывшими отбивными, котлетами, капуста по-гурийски с жареными куропатками (а Сталин их особенно жаловал), притом вместе с посудой, прибо-

рами и бокалами — оказывалось как бы в кулке, где лишь звенели битые фарфор и хрусталь, и уносились. На новую, чистую скатерть приносились другие яства, любимые Сталиным, только что приготовленные. Думаю, даже Лукулл и Нерон не назвали бы все это аскетизмом!»

О ШАМПАНСКОМ

К шампанскому, поданному и столу вне обеда или ужина, рекомендуется подавать различные сыры (швейцарский, советский, горный Алтай, рокфор), а также сухое печенье, пирожные, торты, сладости, конфеты, фрукты, орехи, фисташки, жареный соевый миндаль.

Шампанское (только не сладкое) по своим качествам и аромату относится к тем редким винам, которые могут сопутствовать различным по своему вкусу блюдам (но, конечно, не острым закускам). Этот напиток можно рекомендовать к праздничному ужину или обеду — вместо всех других вин. В этом случае вначале подают более сухие марки, постепенно переходя к сладким. Сладкое шампанское сопровождает сладкие блюда, фрукты.

ИГРИСТЫЕ И ШИПУЧИЕ ВИНА

Игристые вина получают из отборного, специально приготовленного белого или красного сухого вина в результате вторичного брожения в герметически закупоренных бутылках (шампанское) или резервуарах (игристые вина). При этом вино насыщается углекислым газом и приобретает игристые и пенные свойства.

Игристые и шипучие вина используются для приготовления тонизирующих и прохладительных напитков, крюшонов и некоторых коктейлей.

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Среди игристых вин наиболее популярно шампанское. Оно широко применяется для приготовления разнообразных коктейлей и смешанных напитков.

Существует версия, что способ приготовления шампанского впервые был разработан во второй половине XVII в. Изобретение его приписывают монаху Периньону из бенедиктинского монастыря французской провинции Шампань. Но есть предположение, что игристые вина изготавливались и значительно раньше.

Шампанское в странах СНГ производится как традиционным бутылочным методом — выдержанное, так и ускоренным — резервуарным или резервуарным непрерывным.

Вот традиционный французский метод производства шампанского (шампэнуаз).

Берут определенные сорта отборного винограда. Время между его сбором и переработкой не должно превышать 4 часов. На деревянных прессах виноград прессуют целыми гроздьями, отбирают суло-самотек и забраживают его. После брожения в течение 1,5—2 месяцев выдерживают суло на дрожжах, а затем полученное сухое вино снимают с осадка.

Вслед за этим проводится ассамблирование: молодые вина из определенных сортов винограда, выращенного в определенных районах, смешивают. Получается однородная партия.

Затем вино осветляют и купажируют, т. е. в заданных соотношениях смешивают молодые вина с винами из запасов прошлых лет с тонким букетом выдержки и мягким вкусом.

Следующий этап — тираж: приготовление и розлив специально подготовленной для вторичного брожения тиражной смеси в бутылки. Основной компонент ее — шампанский виноматериал. В смесь входит тиражный ликер, состоящий из сахара, раствора танина и культуры холодостойких дрожжей. Смесь разливают по бутылкам и укупоривают корковыми пробками, закреп-

ляя их скобками. Бутылки с тиражной смесью укладывают в штабеля для вторичного брожения на 2—3 месяца при температуре 10—15 градусов.

Для получения высококачественного шампанского после вторичного брожения вино выдерживают в бутылках в течение трех лет. Во время выдержки бутылки перекалывают из штабеля в штабель, одновременно взбалтывая образующийся осадок.

Далее следует ремюаж. Бутылки помещают в особые станки-пюпитры, устанавливая их горлышком вниз. Бутылкам с осветляющимся вином придают определенный угол наклона — около 50°. Это заставляет осадок перемещаться к пробке. Ремюер — работник, выполняющий эту операцию, — одновременно захватывает за донышки две бутылки, приподнимая их примерно на полсантиметра, и сообщает им быстро колебательные движения вправо и влево. Он легко ударяет бутылками о стенки пюпитра и поворачивает их на определенные отрезки дуги по часовой стрелке. Во время ремюажа бутылкам придают все больший наклон. Через 6 недель они занимают почти вертикальное положение.

Теперь нужно освободиться от осадка. Операция называется дегоржаж. От ее исполнителя требуется большое, мастерство. Не только умение и знания, но и ловкость. Дегоржер буквально за секунды должен открыть бутылку. В эти мгновения под давлением углекислого газа из бутылки «вылетает» осадок (он был собран на пробке).

Кто из нас не открывал шампанского? Оно бьет из бутылки фонтаном. Искусство дегоржера заключается именно в том, чтобы избавиться только от осадка. И не больше. Еще мгновение, которое необходимо дегоржеру, чтобы оценить качество шампанского, и бутылку закупоривают вновь. Может показаться удивительным, что потери вина при этом, как правило, составляют 30—40 мл.

Шампанское бывает разных марок, отличающихся по содержанию сахара. Откуда же он в шампанском? Для того чтобы получить к примеру полусладкое или

полусухое шампанское, в него добавляют экспедиционный ликер. Эта операция называется дозаж. Ликер, который добавляют в шампанское, готовят из вина, используемого для приготовления шампанского, сахара, коньячного спирта и лимонной кислоты и выдерживают около 3 месяцев.

После добавления ликера бутылки доливают, закупоривают корковыми пробками и направляют на машину, надевающую проволочные уздечки (мюзле).

Шампанское проходит контрольную выдержку (не менее 15 дней), бракераж, отделку и упаковку. И наконец, оно готово украсить праздничный стол.

Производство шампанского традиционным бутылочным методом позволяет получить вино высокого качества, но этот способ продолжительный и дорогостоящий. На смену ему пришел резервуарный способ шампанзации. При этом способе для производства шампанского достаточно двух месяцев.

В зависимости от содержания сахара шампанское выпускается различных марок:

	Содержание сахара, (в процентах)
Брют	до 0,3
Самое сухое	до 1,3
Сухое	до 3,5
Полусухое	до 5,5
Полусладкое	до 8,5
Сладкое	до 10,5

Среди широкого ассортимента игристых вин особой популярностью пользуются следующие:

Цимлянское шампанское (Россия) — красное игристое вино, полусладкое и сладкое. Это уникальное вино. Делают его на Дону старым казачьим способом — бутылки с недобродившим вином закапывают в специальные ямы, и там оно набирает неповторимый тонкий специфический букет со смородиновыми тонами. Да и цвет у Цимлянского восхитительный — темно-гранатовый, а вкус бархатный и слегка терпкий.

Криковское игристое (Молдова) — красное игристое вино (производится традиционным бутылочным способом) Кишиневское игристое (Молдова) — красное игристое вино с бархатистым вкусом и ароматом сафьяна и черной смородины.

Мускатное шампанское (Украина). Мускат игристый Донской (Россия), Мускат игристый Кодры (Молдова) — белые игристые вина из мускатных сортов винограда.

Шампанское — торжественное, праздничное вино. Прежде чем пить, его охлаждают до 6—8 °С. Для этого бутылку на полчаса ставят в специальное ведерко со льдом, куда наливают и холодную воду (1:1). Можно охладить шампанское и в холодильнике, но не в морозилке. Это «убьет» вино.

Откупоривают шампанское только перед наполнением бокалов.

Не откупоривайте его заранее!

Лучшая форма бокала для шампанского — тюльпанообразная с удлиненными и зауженными сверху краями. Сейчас широко распространены бокалы в форме широкой плоской чаши с заостренным дном и расходящимися краями. Однако шампанское в таких бокалах быстро нагревается и теряет игристые свойства.

Не пытайтесь удалить углекислый газ из шампанского какими-либо ложечками, палочками и т. п. Усилия виноделов заключаются как раз в том, чтобы в результате длительного и трудоемкого процесса получить вино с игристыми свойствами.

КРЮШОНЫ С ШАМПАНСКИМ

Крюшоны, как и многие напитки, приготавливаемые большими порциями, следует готовить в хрустальных вазах (крюшонницах) или кувшинах. Отсюда и название — *сгисшон* — в переводе с французского — кувшинчик.

Крюшоны — холодные напитки, состоящие из

смеси вина, ликера или сиропа, различных фруктовых соков и фруктов или ягод. Их нужно готовить с добавлением шампанского, сидра, минеральной или содовой воды или других газированных напитков, которые следует доливать в крюшон перед подачей к столу.

Ананасовый

Ананас средних размеров очистить и нарезать небольшими, тонкими дольками. Нарезанный ананас переложить в крюшонницу или кувшин, наполненный льдом. Туда же влить остальные компоненты, за исключением шампанского, и хорошо перемешать.

Приготовленный напиток должен настояться. Для этого его следует поместить в холодильник примерно на час.

Перед тем как подать крюшон к столу, в него нужно добавить предварительно охлажденное сухое шампанское. После этого перемешать крюшон и разлить по чашкам. Крюшон можно подать и в стаканах тумблер. Для фруктов подать чайные ложки.

Ананасовый крюшон можно приготовить, заменив ананас консервированным ананасовым компотом. В этом случае из рецептуры следует исключить сахарный сироп, так как крюшон получится излишне сладким. Кроме того, ананас можно заменить ананасовым соком (500 мл).

Сухое белое вино 1000 мл, ликер Старый Арбат или Южный 100 мл, ликер Вишневый 100 мл, сахарный сироп 100 мл, ананас 1 шт., сухое шампанское 1 бутылка

Клубничный

Клубнику очистить от плодоножек и промыть под струей воды. Подготовленную клубнику уложить на дно крюшонницы или кувшина, пересыпать сахаром и поставить в холодильник на 1—2 часа. За-

тем добавить бутылку охлажденного сухого белого вина и, осторожно перемешивая, растворить сахар. После этого положить в крушонницу или кувшин достаточно большое количество льда. Влить оставшееся сухое белое вино и охлажденное шампанское. Осторожно перемешать крушон так, чтобы не размять клубнику, и разлить его по чашкам или стаканам тумблер. (Стакан справа от стопки называется тумблер. С английского это слово можно перевести как время, когда посуду изготавливали с толстым округлым дном. Такой стакан напоминал детскую игрушку «ваньку-встаньку» — невозможно было положить на бок. Емкость стакана 150—200 мл. В нем также подают такие коктейли, как флип, но можно подать и соки, минеральную воду или газированный напиток со льдом.)

Сухов белое вино 1000 мл, клубника 1 кг, сахарный песок 200 г, сухое шампанское 1 бутылка.

Вишневый

Все компоненты, за исключением шампанского, смешать в крушоннице или кувшине, наполненном льдом. Добавить тонко нарезанные ломтики лимона и дать настояться в холодильнике около часа. Перед подачей добавить в крушон предварительно охлажденное шампанское.

Сухое белое вино 1000 мл, ликер Вишневый 250 мл, компот консервированный вишневый 500 г, лимоны 3—4 шт., сухое шампанское 1 бутылка.

Апельсиновый

Апельсины помыть, нарезать тонкими ломтиками и уложить на дно крушонницы или кувшина, пересыпать сахаром и поставить в холодильник на 1 час. Затем наполнить крушонницу или кувшин льдом. Влить туда же предварительно охлажденное шампанское

и фанту. Хорошо размешать крушон до полного растворения сахара и подать.

Апельсины 5—7 шт., сахарный песок 200 г, фанта 1000 мл, сухое шампанское 1 бутылка.

ЧИСТО КАВКАЗСКАЯ МАНЕРА — ЗАСТОЛЬЯ (Из воспоминаний Светланы Аллилуевой)

«...В качестве развлечения отец иногда палил из двустволки в коршуна или ночью по зайцам, попадающим в свет автомобильных фар. Бильярд, кегельбан, городки — все, что требовало меткого глаза, — были видами спорта, доступными отцу. Он никогда не плавал — просто не умел, не любил сидеть на солнце и признавал только прогулки по лесу, в тени. Но и это его быстро утомляло и он предпочитал лежать на лежанке с книгой, со своими деловыми бумагами или газетами; он часами мог сидеть с гостями за столом.

Это уж чисто кавказская манера: многочасовые застолья, где не только пьют или едят, а просто решают тут же, над тарелками, все дела — обсуждают, судят, спорят.

Мама привыкла к подобному быту и не знала иных развлечений, более свойственных ее возрасту и полу, — она была в этом отношении идеальной женой. Даже когда я была совсем маленькой, и ей нужно было кормить меня, а отец, отдохнувший в Сочи, вдруг немножко заболел, — она бросила меня с нянькой и козой Нюской, и сама без колебаний уехала к отцу. Там было ее место, а не возле ребенка».

Светлана Аллилуева одной из причин, толкнувших ее мать на самоубийство считает губительное свойство алкоголя:

«...Ей, с ее некрепкими нервами, совершенно нельзя было пить вино; оно действовало на нее дурно, поэтому она не любила и боялась, когда пьют другие. Отец как-то рассказывал мне, как ей сделалось плохо после вечеринки в Академии, — она вернулась домой совсем больная оттого, что выпила немного и ей стало сводить судорогой руки. Он уложил ее, утешал, и она сказала: «А ты все-таки немножко любишь меня!..» Это он сам рассказывал мне уже после войны, — в последние годы он все чаще и чаще возвращался мыслью к маме и все искал «виновных» в ее смерти.

Мое последнее свидание с ней было чуть ли не накануне ее смерти, во всяком случае за один-два дня. Она позвала меня в свою комнату, усадила на свою любимую тахту (все, кто жил на Кавказе, не могут отказаться от этой традиционной тахты), и долго внушала, какой я должна быть и как должна себя вести. «Не пей вина! — говорила она, — никогда не пей вина!». Это были отголоски ее вечного спора с отцом, по кавказской привычке всегда дававшего детям пить хорошее виноградное вино. В ее глазах это было началом, которое не приведет к добру. Наверное, она была права, — брата моего Василия впоследствии погубил алкоголизм. Я долго сидела у нее в тот день на тахте, и оттого, что встречи с мамой вообще были редки, хорошо запомнила эту, последнюю...»

ВИНОГРАДНЫЕ ВИНА

Виноградные вина, так же как и водку, принято относить к алкогольным напиткам, но ни по своим пищевым и вкусовым качествам, ни по воздействию на организм эти напитки не равноценны, не одинаковы, и разница между ними не в пользу водки.

В противоположность водке умеренное количество виноградного вина полезно. Умеренность в потреблении вина — обязательна, так как вино, содержащее даже самый небольшой процент алкоголя, в слишком

больших дозах вредно и для нервной системы, и для всего организма.

Многовековой опыт всех народов, подтверждая этот вывод науки, убедительно свидетельствует о вреде и бедствиях алкоголизма, связанных, как правило, с потреблением не вина и пива, а именно водки.

Человеку, понявшему всю тонкую прелесть хорошего виноградного вина, водка представляется отупляющим напитком.

Наличие в виноградном вине таких питательных веществ, как органические кислоты, минеральные соли, витамины, фосфор, пектины и др., определяет благотворное воздействие умеренного количества этого напитка на организм человека.

При некоторых заболеваниях, а также в период выздоровления после перенесенной болезни вино предписывается врачами как тонизирующее средство, способное увеличить сопротивляемость организма.

Известны также бактерицидные, антисептические свойства вина, его способность обеззараживать воду и уничтожать некоторые болезнетворные микроорганизмы.

По своим радиоактивным свойствам виноградные вина не уступают многим целебным минеральным водам.

Наряду с этими гигиеническими, лечебными и питательными качествами виноградное вино завоевало мировое признание, главным образом благодаря своему вкусу, аромату, букету и тому ощущению прилива бодрости, которое дает человеку умеренное количество хорошего вина.

Тысячелетия культивирует человечество виноградную лозу. Такие же сроки существования и развития насчитывает виноделие.

По составу, цвету, аромату, тончайшему букету, питательным и вкусовым достоинствам и свойствам виноградные вина достигли высокого совершенства, а их ассортимент чрезвычайно широк.

Родина винограда, особенности и своеобразие ее почвы, климата, рельефа местности создают вино, оп-

ределяют его качества не в меньшей мере, чем сорт винограда и технология виноделия. Но еще в большей степени качество вина зависит от умелой, искусной работы винодела.

Виноделие — тонкое и трудное искусство, требующее от работников многих и многих качеств: и изощренного вкуса, и превосходной вкусовой памяти, и совершенства в овладении всеми технологическими процессами.

Для определения тончайшей гаммы вкусовых и ароматических особенностей вина и всех оттенков его восприятия организмом виноделы пользуются весьма выразительным специальным дегустационно-винодельческим лексиконом, состоящим из довольно точных эпитетов.

Они называют вино гармоничным (гармоничное сочетание отдельных вкусовых тонов); терпким (слегка горчит, вследствие избытка танина, вызывает во рту ощущение сухости); горячих (вызывает длительное ощущение теплоты); живым (легко возбуждает); вялым (отсутствие выразительности, характерности во вкусе); бархатистым (мягкое, оставляет во рту нежное ощущение); полным (много экстрактивных веществ); тонким, легким (безукоризненно приятное, легкое, в его вкусе не чувствуется никаких посторонних примесей, как говорят, вкус чистый); плоским (недостаточно выразительным); свежим (вызывает во рту ощущение холодка); спиртуозным (с четко выраженным привкусом спирта) и т. п.

Под букетом вина разумеют сочетание запахов и вкусовых тонов, которые сообщают вину в процессе его брожения и выдержки ароматические вещества винограда.

Существует довольно широко распространенное и тем не менее ошибочное мнение, будто чем старше вино, тем оно лучше.

Верно ли это? Нет, не верно. Далеко не всегда и не во всех случаях самое старое вино есть самое лучшее.

Вино живет, в нем происходят очень сложные биохимические процессы, оно меняется — формируется,

созревает, стареет и распадается — умирает, причем у разных сортовых групп вина для каждой из этих стадий имеются свои сроки.

Есть долголетние вина, но нет вина вечного.

Имеются вина, которые хороши совсем молодыми, еще не перебродившими. В винодельческих районах такие молодые вина очень популярны в народе.

Многие легкие белые некрепкие вина созревают и выявляют свои самые лучшие свойства после 2—3 лет выдержки. Более экстрактивные столовые красные вина хороши в возрасте 3—4 лет.

Крепкие десертные вина приобретают свои качества после более продолжительной выдержки, а такой крепкий виноградный напиток, каким является коньяк, требует длительного созревания.

Вино рекомендуется пить не в его предельном, а в его оптимальном возрасте.

Виноградные вина принято подразделять на столовые, десертные сладкие, десертные крепкие, игристые и ароматизированные.

Все вина, кроме того, подразделяются на марочные и ординарные.

Марочные вина благодаря некоторым особенностям их технологии, использованию только определенных сортов винограда и более продолжительной, чем для ординарных, выдержке из года в год, в каждом выпуске сохраняют все характерные вкусовые и ароматические свойства, присущие данной марке вина, произведенного в данном винодельческом районе.

Марочные столовые вина выдерживаются не менее двух лет (кроме столовых вин, приготовленных по местному — кахетинскому — способу, которые можно выдерживать и один год), а десертные крепкие и сладкие — не менее трех лет.

Все остальные вина называются ординарными. Эти вина выдерживают до одного года, но и они также вполне хороши, доброкачественны и выработаны с соблюдением установленных для них стандартов и технологических режимов.

Кроме приведенных выше категорий, виноградные вина различают еще и по цвету (белые, розовые, красные), по содержанию сахара (сухие, т. е. без сахара, полусладкие, сладкие, ликерные), по возрасту (молодые, выдержанные, старые), по местности, откуда они происходят, по сорту винограда, из которого они сделаны, по годам их «рождения».

Последнее связано с тем, что климатические условия года в значительной мере определяют качества и свойства виноматериалов.

СТОЛОВЫЕ ВИНА

Столовые вина получили свое наименование в связи с тем, что в винодельческих районах они являются винами ежедневного потребления, постоянной и привычной принадлежностью стола.

Эти вина называют еще и сухими потому, что сахар винограда в них перебродил досуха.

Столовые вина получаются в результате брожения чистого сока свежего винограда, в них не добавляется ни сахара, ни спирта. Их естественная крепость (от 9 до 14 %) зависит только от количества сахара, содержащегося в данной разновидности винограда.

Эти вина отличаются друг от друга различной степенью экстрактивности, кислотности и крепости.

Как правило, виноград, выращенный в районах с умеренным, не слишком жарким климатом, дает вино свежее, легкое, приятно кислое. Вино, которое вырабатывается в южных жарких районах, отличается высокой экстрактивностью и большей крепостью.

Столовые вина отличаются и по цвету. Они бывают белыми, розовыми, красными. Красные вина получают при сбраживании виноградного сока вместе с твердыми частями грозди, или, как их иначе называют, мезгой (кожицей, семенами, гребнями); розовые готовят, только частично используя мезгу; а белые — без мезги.

БЕЛЫЕ СТОЛОВЫЕ ВИНА

Производят эти вина во всех винодельческих районах. По определению виноделов, одним из наиболее привлекательных достоинств этих вин является их свежесть, т. е. создаваемое ими во рту освежающее ощущение холода. Обладая приятной кислотностью, эти вина хорошо утоляют жажду и особенно должны рекомендоваться в летние, жаркие месяцы. Разнообразные питательные вещества, содержащиеся в белом столовом вине, и небольшая спиртуозность позволяют использовать их и в диетических целях.

Наибольшую популярность среди белых столовых вин завоевали такие марочные вина, как «Абрау-рислинг», «Анапа-рислинг» и «Су-Псех». Эти вина приготовлены винокомбинатом «Абрау-Дюрсо», расположенным вблизи Новороссийска, в долине речки Дюрсо у горного озера Абрау, их вырабатывают из винограда сорта рислинг. Вино «Су-Псех» названо по одноименному винодельческому совхозу.

Легкое, свежее, светло-золотистое, приятного аромата и букета столовое вино готовят виноделы Грузии из винограда сорта ркацителли виноградников Кахетии.

В той же Кахетии из винограда сорта мцване вырабатывают светло-соломенного цвета легкие, прозрачные вина с нежным букетом, неоднократно получавшие высокие оценки на международных выставках.

Особое место среди белых столовых вин по своеобразию вкуса и окраске занимают столь ценимые знатоками белые вина Кахетии, приготовленные по местному, так называемому кахетинскому, способу, т. е. брожением в кувшинах на мезге.

Тонкая терпкость вкуса, приятный аромат и своеобразный цвет настоявшегося чая характерны для этих вин («Кахетинское» и «Тибаани» № 12).

К числу лучших белых столовых марочных вин Грузии относят: «Цинандали» № 1, «Гурджаани» № 3, «Цоликаური» № 7. Крепость этих вин от 10,5 до 13 %.

В Молдавии также производят хорошие белые столовые вина. Характерна для этих вин легкая горчинка, которая гармонично сочетается с их вкусовыми качествами («Столовое белое», «Рислинг», «Алиготе», «Семильон» и др.).

Виноделы Азербайджана из винограда сорта баян-ширей вырабатывают легкие, приятного вкуса обычные вина («Баян-Ширей»), полностью выявляющие все свои качества уже на втором году выдержки.

КРАСНЫЕ СТОЛОВЫЕ ВИНА

Эти вина отличаются от белых своеобразием аромата и вкуса, которые присущи красным сортам винограда, и спецификой технологического процесса выделки этого вина.

Как правило, виноградный сок бесцветен. Цвет вину сообщает кожица винограда. Поэтому из красного винограда (кроме винограда сорта саперави) можно приготовить белое вино, если готовить его, как виноделы говорят, «по-белому», т. е. без мезги, только из одного прозрачного и бесцветного виноградного сока.

Красные столовые вина вырабатывают только из красных сортов винограда, причем виноградное сусло сбраживают обязательно с кожицей, семенами, а иногда и с гребнями. Красящие вещества, содержащиеся в кожице винограда, окрашивают вино в характерный, различных оттенков и различной интенсивности красный цвет. Дубильные вещества кожицы, семян и в особенности гребней придают вино материалам специфическую для красных вин терпкость, а ароматические вещества кожицы и семян весьма обогащают букет вина.

Значительная терпкость молодого красного вина по мере выдержки смягчается и теряет резкость и вяжущую горечь. По определению виноделов, красное столовое вино должно быть «полным», «гармоничным»,

экстрактивным и умеренно терпким. И действительно, высококачественные красные столовые вина после необходимой выдержки приобретают мягкость вкуса, сохраняя легкую, приятную терпкость.

Наилучшие вино материалы для красных столовых вин дают такие сорта красного винограда, как каберне, саперави, матраса, хндогны.

Вина из этого винограда отличаются особо привлекательными ароматическими и вкусовыми качествами и приобретают в процессе выдержки тонкий букет.

Из винограда саперави и каберне приготовлены прославленные красные столовые вина Грузии. Особенно гармоничны по вкусу и аромату густо окрашенные столовые вина Кахетии.

Ярко выраженный букет характерен для красных столовых вин, которые вырабатывают из винограда каберне с участка Телиани комбината «Цинандали».

Из винограда каберне виноделы «Абрау-Дюрсо» готовят высококачественные марочные красные вина «Абрау-каберне» и «Мысхако-каберне». В этих винах привлекает сочетание нерезкой терпкости с освежающей кислотностью.

В Молдавии выпускают «Каберне», отличающееся тончайшим ароматом, напоминающим запах фиалки, а также отличное красное столовое вино из винограда сорта саперави. Особенно хорошо молдавское вино типа «Бордо».

Мягко, бархатисто и гармонично красное столовое вино Шемахинского района Азербайджана, приготовленное из винограда сорта матраса и соответственно называемое «Матраса».

Хорошим качеством отличаются красные вина винодельческих хозяйств Нагорного Карабаха (Азербайджанская республика) из винограда сорта хндогны. Вина из матрасы и хндогны созревают скорее, чем из каберне и саперави, но зато они менее устойчивы в хранении.

В значительных количествах производят виноделы Азербайджана обычное красное вино из винограда сорта тавквери.

ДЕСЕРТНЫЕ СЛАДКИЕ ВИНА

Полусладкие и сладкие десертные вина вырабатываются из различных сортов винограда, обладающих одним общим свойством — высокой сахаристостью.

Для сохранения в винограде наибольшего количества сахара его снимают по достижении полной зрелости или в стадии перезревания (увяленный). Для сохранения же необходимого количества сахара в вине при помощи различных способов и средств на известной стадии прекращают брожение.

При всем разнообразии сортов винограда, которые используют для выработки сладких и полусладких вин, эти сорта винограда объединяет, кроме сахаристости, еще и то, что они дают экстрактивные виноматериалы; нужно учесть, что экстрактивность считается необходимым и первостепенным качеством всех этих вин. Некоторое сходство во вкусе и аромате десертных сладких и полусладких вин виноделы объясняют влиянием грибка «ботритис цинереа», развивающегося на винограде. Это влияние настолько благотворно, что применяется даже искусственное заражение винограда таким грибком.

Виноград, пораженный «ботритис цинереа», дает виноматериалы высокого качества, так как этот грибок, разрушая кожицу виноградной ягоды, содействует испарению влаги, концентрации сока, увеличению сахаристости, наиболее полному переходу ароматических веществ кожицы в сок винограда и, наконец, в процессе своей жизнедеятельности этот грибок поглощает часть кислоты и дубильных веществ винограда.

ПОЛУСЛАДКИЕ ВИНА

Эти вина содержат от 3 до 10 % сахара, их крепость не превышает 15°, они бывают белыми (светлосоломенного цвета) и красными (гранатового цвета с фиолетовым оттенком).

Оригинального вкуса и аромата полусладкие вина вырабатывают виноделы Грузии: «Чхавери» № 11, «Твиши» № 19, (белые) и «Хванчкара» № 20, «Усахелари» № 21, «Киндзмараули» № 22, «Оджалеси» № 24 (красные).

На Украине, в Дагестане, на Северном Кавказе и в Казахстане вполне успешно изготавливают полусладкие вина так называемого европейского типа — «Шато-Икем» и «Барзак».

ГЛИНТВЕЙНЫ

На основе большинства вин и крепких алкогольных напитков приготавливаются разнообразные смеси.

Эти напитки в Великобритании и США называют party drinks — напитки для компании. Готовят их обычно сразу на 6—12 человек. Приготовление некоторых напитков приурочивается к каким-либо торжественным датам, например, эг-ног принято готовить на Новый год. Эти напитки могут быть холодными и горячими.

Глинтвейн (от немецкого *gluhende wein* — горячее, пылающее вино) незаменим в холодное время года. Этот горячий напиток готовится из красного вина с добавлением сахара и пряностей, корицы и гвоздики. В глинтвейн можно добавить ром, коньяк, ликеры, лимоны, но в таком количестве, чтобы вкус напитка эти добавки не изменили, но придали ему более приятный аромат.

Глинтвейн: ночь перед Рождеством

В эмалированную посуду влить вино, довести до кипения, но не кипятить. Сняв с плиты, положить пряности, ломтики лимона влить ликер и дать настояться около 10—15 минут. Готовый глинтвейн разлить по чашкам.

Кагор 1500 мл, ликер Старый Арбат 250 мл, 2 лимона, корица и гвоздика по вкусу.

ТОКАЙСКИЕ ВИНА.

Местечко Токай в северо-восточной части Венгрии известно на весь мир своими сладкими винами с тонким ароматом и букетом. Лучшими сортами винограда для приготовления токайских вин считаются Фурминт и Гарс-Левелю.

Вина типа токай получают из винограда тех же сортов, культивируемых на южном берегу Крыма.

Марочные десертные вина типа токай, вырабатываемые в СНГ:

Украина

Кокур десертный Сурож
Токай Южнобережный
Пино-Гри
Закарпатское

Россия

Жемчужина России
Пино-Гри Донское
Букет Прикумья

Закавказские страны

Ширин, Гуля-Кандоз
Целинное казахское
Ширини
Кара-Чанах, Миль
Гратиешты

Узбекистан
Казахстан
Таджикистан
Азербайджан
Молдова

В натуральном виде крепкие вина рекомендуются к первым блюдам. Пьют их охлажденными до 10—18 градусов из так называемых мадерных рюмок.

Используют крепкие вина при изготовлении смешанных напитков. На основе портвейна, мадеры приготавливают коктейли-аперитивы, рецепты которых будут приведены ниже.

ПОРТВЕЙНЫ

Родина этого вина — Португалия, а свое название оно получило от города Порту, расположенного на северо-западе Португалии. Выпускаются белые, розовые и красные портвейны с содержанием спирта 17—20 % и сахара 7—14 %. Лучшие портвейны — крымские.

Марочные белые портвейны

Украина

Белый Южнобережный
Белый Сурож
Белый Крымский

Грузия

Карданахи
Саамо
Хирса

Азербайджан

Алабашлы
Акстафа

Россия

Терек
Дербент
Кизляр
Кубань

Айгешат
Томай
Шарын
Тайфи

Армения
Молдова
Казахстан
Таджикистан

— Ясное дело. Он виноделом был... Прилетел к нам, наши обстреляли где-то самолет. Чуть-чуть не сбили. Не разобрались.

· Худошавый, высокий... Переговоры были в Кремле. Там мы и шампанское распивали.

— Свое привез?

— Нет, мы своим угощали».

КОКТЕЙЛИ С ШАМПАНСКИМ

Коктейль «шампанский»

Советское шампанское 50 мл, ликер Южный 30 мл, коньяк 20 мл, сок лимонный 15 мл, сахарный сироп 15 мл, фрукты консервированные 40 г, лед 60 г.

Коктейль «игристый»

Советское шампанское 50 мл, ликер Южный 15 мл, ликер Ароматный 15 мл, сахарный сироп 10 мл, фрукты консервированные 10 г, лимонный сок 5 мл, лед 20 г.

Коктейль «в полет»

Советское шампанское 55 мл, настойка рябиновая на коньяке 30 мл, ликер Ванильный 10 мл, фрукты консервированные 10 г, лед 20 г.

Коктейль «курортный»

Ликер Ароматный 30 мл, ликер Славянский 40 мл, ликер розовый 10 мл, советское шампанское полусухое 50 мл, сок лимонный 20 мл, фрукты консервированные 30 г, лед 50 г.

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ИЗ АНГЛИИ

ВИСКИ

Виски — национальный напиток англо-саксонских стран. Производство виски особенно развито в Великобритании, Ирландии, США и Канаде.

Виски бывает шотландское, ирландское, американское и канадское. Отличаются друг от друга виски различных типов вкусом и запахом. В зависимости от этого они по-разному используются при приготовлении смешанных напитков.

Шотландское и ирландское виски, особенно большой выдержки, довольно редко используют для приготовления коктейлей. Его чаще пьют со льдом, не разбавляя. Ординарное же шотландское и ирландское виски служит основой для некоторых коктейлей, но чаще всего оно рекомендуется для приготовления тонизирующих и прохладительных напитков. Самый известный из них — виски с содовой.

Американское и канадское виски используется как основа многих коктейлей. Особенно удачны по вкусу коктейли с добавлением различных сиропов, ликеров, красного десертного вермута, лимонного сока, сливок.

ШОТЛАНДСКОЕ ВИСКИ

Этот напиток имеет характерный запах. Он появляется при сушке ячменного солода, из которого готовят виски, от дыма торфяных костров.

В зависимости от сырья, используемого для производства, шотландское виски делится на два основных типа: malt whisky — виски из чистого ячменя, выращенного в определенных районах Шотландии; производят его как минимум двукратной прерывной перегонкой: blended whisky — смешанное виски, получаемое в результате смешивания malt whisky с вы-

держанным виски из зерна, например, кукурузы; производят его путем непрерывной перегонки. Широко известны следующие марки шотландского виски:

	Срок выдержки (лет)
Ройял салют	21
Чивас регал	12
Баллантайнс олд блэк лейбл	12
Джон Уокер блэк лейбл	12

Из ординарного шотландского смешанного виски наиболее популярны: Джон Деварс Уайт лейбл, Уайт хоре, Блэк энд Уайт, Джонни Уокер ред лейбл, Король Георг IV и другие.

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ИЗ ГЕРМАНИИ

ВЕРМУТ

Германия прежде всего известна ароматизированным вином — вермутом (от немецкого слова *wermut* — полынь горькая). Однако полынь необязательный компонент при приготовлении этого напитка.

В состав вермута и ароматизированных вин, кроме вина, служащего основой, входят настои из различных частей горьких и пряноароматических растений, этиловый спирт, сахар и реже сахарный колер, применяемый для подкрашивания напитков.

Наряду с вермутом во многих странах производят аперитивные вина крепостью не менее 15 %. За рубежом их называют биттерами (от английского слова *bitter* — горький). Эти вина ароматизируют травами, фруктовыми соками, эфирными маслами, натуральными эссенциями, чтобы по вкусу и аромату биттеры отличались от натуральных вин. Аперитивные вина чаще бывают более горькими, чем вермут.

При приготовлении этих вин используют настои зверобоя, лимонной и горькой полыни, цветков ромашки, бобов какао; корицы, померанцевой корки, кориандра, чабреца, тысячелистника и других растений и трав.

Впервые производство вермута было основано в Италии в столице провинции Пьемонт — Турине — в 1786 г.

На основе виноградных вин выпускается вермут двух типов: крепкий (сухой) и десертный (сладкий). Крепкий вермут содержит 18 % спирта и 6 % сахара, десертный — 18 % спирта и 16 % сахара. Как крепкий, так и десертный вермут вырабатывается трех видов: белый, розовый и красный.

Эти вина удачно сочетаются по вкусу с различными крепкими алкогольными напитками и другими винами. Сухие ароматизированные вина — непременный компонент многих коктейлей-аперитивов, десертные — дают удачные сочетания с безалкогольными газированными напитками, пивом, молоком, фруктовыми и ягодными соками.

Ароматизированные вина в натуральном виде пьют со льдом, разбавив содовой или нарзаном, или со льдом, на разбавляя.

Аперитивные вина, выпускаемые в странах СНГ, — это Утренняя роса, Букет Молдавии (Молдова), Аромат степи (Украина), Горный цветок (Россия) и другие.

КОКТЕЙЛИ-АПЕРИТИВЫ С ВЕРМУТОМ

Мартини драй

Готовить в миксере. Подают без льда в коктейльной рюмке. Коктейль можно украсить оливкой, нанизанной на шпажку, или выжать и опустить в рюмку с коктейлем кусочек лимонной цедры.

Джин 3/4, сухой белый вермут 1/4, оливка или лимонная цедра.

Гибсон

Готовить в миксере. Подать без льда в коктейльной рюмке. Украсить маленькой маринованной луковичкой.

Джин 5/6, сухой белый вермут 1/6.

Блентон

Готовить и подать так же, как и Гибсон.

Джин 2/3, сухой белый вермут 1/3, бальзам 2—3 капли.

Пейсли мартини

Готовить и подать так же, как Гибсон.

Джин 9/10, сухой белый вермут 1/10, шотландское виски 1 чайная ложка.

Принстон

Готовить в миксере. Подать со льдом в старомодном стакане. Выжать кусочек лимонной цедры и опустить ее в стакан.

Джин 2/3, белый портвейн 1/3, ликер Апельсиновый 2—3 капли, лимонная цедра.

Марсала мартини

Готовить в миксере. Подать без льда в коктейльной рюмке. Выжать кусочек лимонной цедры и опустить ее в рюмку.

Джин 1/3, сухой белый вермут 1/3, марсала 1/3, лимонная цедра.

Паризьен

Приготовить в шейкере. Подать со льдом в стакане тумблер.

Джин 2/3, сухой белый вермут $\frac{2}{3}$, ликер Черносмординовый 1/5.

Блэк Девил

Готовить в миксере. Подать без льда в коктейльной рюмке. Украсить маслиной.

Белый ром 4/5, сухой белый вермут 1/5, маслина.

Президент

Готовить в миксере. Подать без льда в коктейльной рюмке. Выжать и опустить в коктейль кусочек апельсиновой цедры.

Белый ром $\frac{3}{4}$, сухой белый вермут 1/4, ликер Южный 2—3 капли, цедре апельсиновая.

ЧЕРЧИЛЬ ПРОДОЛЖАЕТ:

«...Я прибыл в Кремль и впервые встретился с великим революционером, вождем и мудрым русским государственным деятелем и воином, с которым в течение следующих лет мне предстояло поддерживать близкие, суровые, но всегда волнующие, а иногда даже сердечные отношения. Наше совещание продолжалось около четырех часов. Поскольку наш второй самолет, в котором находились Брук, Уэйвелл и Кадо-

ган, не прибыл, присутствовали только Сталин, Молотов, Ворошилов, я, Гарриман, а также наш посол и переводчики. Я составил этот отчет на основании записей, которые мы вели, на основании моих собственных воспоминаний.

На следующее утро я проснулся поздно в моем роскошном помещении. Был четверг 13 августа — этот день всегда был для меня «днем Бленгейма». Я договорился, что в полдень нанесу визит Молотову в Кремле, чтобы разъяснить ему полнее и яснее характер различных операций, которые мы имели в виду. При встрече я сказал, что было бы вредно для общего дела, если вследствие взаимных обвинений из-за отказа от операции «Следжхэммер» мы были бы вынуждены публично доказывать нецелесообразность таких операций. Я разъяснил также более подробно политическое значение операции «Торч». Он слушал вежливо, но ничего не говорил. Я предложил ему, чтобы моя встреча со Сталиным состоялась в 10 часов этим вечером. Позднее, днем, мне сообщили, что удобнее было бы устроить встречу в 11 часов вечера. Меня спросили, не захочу ли я взять с собой Гарримана, поскольку речь будет идти о тех же вопросах, что и накануне вечером. Я ответил «да» и сказал, что мне хотелось бы также взять с собой Кадогана, Брука, Уэйвелла и Теддера, которые тем временем благополучно прибыли из Тегерана на русском самолете, поскольку существовала опасность возникновения пожара на их самолете «либерейтор».

Прежде чем покинуть эту изысканную строгую комнату дипломата, я повернулся к Молотову и сказал: «Сталин допустил бы большую ошибку, если бы обошелся с нами сурово, после того как мы проделали такой большой путь. Такие вещи не часто делаются обеими сторонами сразу». Молотов впервые перестал быть чопорным. «Сталин, — сказал он, — очень мудрый человек. Вы можете быть уверены, что, какими бы ни были его доводы, он понимает все. Я передам ему то, что вы сказали».

Этим вечером мы были на официальном обеде в Кремле, на котором присутствовало около 40 человек, в том числе некоторые высокопоставленные военные, члены Политбюро и другие высшие официальные лица. Сталин и Молотов радушно принимали гостей. Такие обеды продолжаются долго, и с самого начала было произнесено в форме очень коротких речей много тостов и ответов на них. Распространялись глупые истории о том, что эти советские обеды превращаются в попойки. В этом нет ни доли правды. Маршал и его коллеги неизменно пили после тостов из крошечных рюмок, делая в каждом случае лишь маленький глоток. Меня изрядно угощали.

...Как только я смог, я послал более официальный отчет о банкете Эттли и президенту».

Бывший военный моряк — заместителю премьер-министра и президенту Рузвельту

17 августа 1942 года

«1. Обед прошел в весьма дружественной атмосфере при обычных русских церемониях. Уэйвелл произнес великолепную речь на русском языке. Я предложил выпить за здоровье Сталина, а Александр Кадоган предложил тост за гибель и проклятие нацистов. Хотя я сидел по правую руку от Сталина, я не имел возможности поговорить с ним о серьезных вещах. Сталина и меня сфотографировали вместе, а также с Гарриманом. Сталин произнес довольно длинную речь в честь «Интеллидженс сервис», в которой он сделал любопытное упоминание о Дарданеллах в 1915 году, сказав, что англичане победили, а немцы и турки уже отступали, но мы не знали этого, потому что наша разведка была несовершенной. Нарисованная им картина, хотя и была неточной, по-видимому, предназначалась для меня в качестве комплимента.

2. Я уехал примерно в 1 час 30 минут ночи, так как

боялся, что нам придется застрять на просмотре длинного фильма, а я был утомлен. Когда я прощался со Сталиным, он сказал, что существующие разногласия касаются только методов. Я сказал, что мы попытаемся устранить даже и эти разногласия своими делами. После сердечного рукопожатия я направился к выходу и уже сделал несколько шагов по заполненной людьми комнате, но он поспешил вслед за мной и проводил меня очень далеко по коридорам и лестницам до парадной двери, где мы снова пожали друг другу руки.

3. В своем отчете вам о встрече в четверг вечером я, быть может, смотрел на вещи слишком мрачно. Я считаю, что я должен сделать скидку на действительно прискорбное разочарование, которое они испытывают здесь в связи с тем, что мы ничего не можем сделать, чтобы помочь им в их колоссальной борьбе. В конце концов они проглотили эту горькую пилюлю. Теперь мы должны обратить все свое внимание на ускорение операции «Торч» и на разгром Роммеля.

Я также направил, как обычно, ответ военному кабинету и президенту Рузвельту.

16 августа 1942 года»

Зададимся естественным вопросом — что же пьют из крошечных рюмочек?

ЛИКЕР

Ликер в натуральном виде — напиток, завершающий трапезу. Подают ликеры к чаю или к кофе и пьют из ликерных рюмок емкостью 25 мл. Иногда ликеры пьют и со льдом. Для этого в старомодный стакан кладут 2—3 кубика льда и наливают ликер.

Старейшие европейские ликеры Бенедиктин (Франция) и Кюммель (Голландия) известны с XVI в. Однако ликеры научились приготавливать значительно раньше. Начиная с XI в. во многих католических мо-

настырях Западной Европы практиковалось лечение больных и изготовление различных эликсиров. Эликсирами назывались и первые ликеры, которые приготавливались монахами из различных лекарственных и пряноароматических растений. Многие из них и по сей день являются основными компонентами при производстве ликеров.

При изготовлении ликеров плоды, ягоды, пряные и ароматические компоненты настаивают на водно-спиртовой смеси. Настои смешивают с сахаром, красящими веществами и спиртом. Смесь фильтруют и выдерживают готовый ликер в дубовых бочках.

Ликеры, выпускаемые пищевой промышленностью, в зависимости от содержания спирта и сахара делятся на три группы: крепкие, десертные и кремы.

Крепкие ликеры содержат 35—45 % спирта и 32—50 % сахара. К ним относятся:

Алажский тминный	Крупник
Алмаз	Мятный
Ананасный	Прозрачный
Анисовый	Пряный
Апельсиновый	Старый Арбат
Бенедиктин	Фантазия
Бочю	Шартрез
Кристалл	Эхо и другие.
Южный	

Десертные ликеры содержат спирта меньше, чем крепкие, — от 25 до 30 % и сахара примерно столько же. Вкус этих ликеров — сладкий, чаще кисло-сладкий с привкусом плодов или ягод, из которых они изготавливаются, меда, кофе, какао; аромат — плодовый или более сложный. К ним относятся:

Абрикосовый	Малиновый
Ароматный	Мандариновый
Ванильный	Миндальный
Вишневый	Новогодний

Жагаровишня
Кизилловый
Колхида
Кофейный
Лимонный

Облепиховый
Розовый
Черносмородиновый
Цитрусовый
Шоколадный и другие.

Кремы представляют собой разновидность ликеров и отличаются от них меньшей крепостью (20—28 % спирта), большим содержанием сахара (49—60 %) и более густой консистенцией. К ним относятся:

Абрикосовый
Вишневый
Клубничный
Малиновый

Рябиновый
Черносмородиновый
Шоколадный
Яблочный и другие.

ЭГ-НОГ

Ликеры нашли широкое применение в приготовлении смешанных напитков. Они могут использоваться в очень незначительном количестве (до 1 чайной ложки) в качестве ароматизирующего компонента, заменять сиропы, служить основой коктейлей, тонизирующих и прохладительных напитков. Ликеры хорошо сочетаются с крепкими алкогольными напитками (водкой, джином, виски, бренди, коньяком), разнообразными винами, молоком, сливками, мороженым, чаем и кофе, лимонным и апельсиновым соками.

Ниже приведены некоторые рецепты приготовления этих напитков большими порциями.

Коктейль «театральный»

Ликер Ароматный 40 мл, ликер Лимонный 10 мл, ликер Славянский 20 мл, водка Столичная 40 мл, сок лимонный 15 мл, сахарный сироп 25 мл, фрукты консервированные 30 г, лёд 50 г.

Коктейль «восточный»

Ликер Лимонный 15 мл, ликер Южный 15 мл, ликер Ароматный 15 мл, ликер Ванильный 5 мл, ликер Вишневый 30 мл, настойка лимонная 10 мл, сок лимонный 40 мл, сахарный сироп 20 мл, фрукты консервированные 30 г, лёд 50 г.

Ореховый эг-ног

Яичные желтки отделить от белка. Белок с добавлением сахарной пудры взбить отдельно. Взбить сливки.

В кюшоннице размешать предварительно охлажденное молоко, ликер, взбитые сливки и желтки. Консистенция смеси должна быть однородной. Сверху «шапкой» уложить взбитый яичный белок и посыпать измельченным миндалем.

Яйца 6 шт., сахарная пудра 50 мл, ликер Шоколадный 200 мл, ликер Миндальный 300 мл, сливки 35 %-ной жирности 500 мл, молоко 500 мл, измельченный миндаль.

Коктейль «артистический»

Ликер Ванильный 20 мл, ликер розовый 20 мл, ликер Южный 20 мл, водка Столичная 30 мл, вино виноградное «Абрау-рислинг» 60 мл, фрукты консервированные 30 г, лёд 50 г.

Коктейль «южный»

Кофе черный 130 мл, коньяк 20 мл, ликер Ароматный 30 мл, сахар 15 г, сок лимонный 10 мл, лёд 25 г.

Коктейль «прощальный»

Сок лимонный 20 мл, сахарный сироп 20 мл, ликер Вишневый 20 мл, ликер Южный 30 мл, ликер мали-

новый 20 мл, водка Столичная 40 мл, фрукты консервированные 30 г, лед 50 г.

Новогодний эг-ног

Отделить яичные желтки от белка. Белок с добавлением сахарной пудры взбить отдельно. В крющонницу влить предварительно охлажденные молоко, ром, коньяк, ликеры, добавить мороженое и взбитые желтки. Хорошо перемешать смесь до однородной консистенции. Сверху на напиток «шапкой» уложить взбитый яичный белок, посыпать его измельченным на мелкой терке шоколадом и подать. За столом эг-ног следует разлить в стаканы тумблер.

Яйца 6 шт., сахарная пудра 50 г, мороженое сливочное 500 г, молоко 250 мл, темный ром 250 мл, коньяк 250 мл, ликер Кофейный 200 мл, ликер Шоколадный 200 мл, измельченный шоколад.

ВЕРСИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ АРМЯНСКОГО КОНЬЯКА

М. Докучаев утверждал, что именно для Ялтинской конференции был создан знаменитый армянский коньяк:

«На Ялтинской конференции глав государств антигитлеровской коалиции Сталин удивил всех армянским коньяком. Об изготовлении его подробно поведал затем бывший Председатель Совета Министров Армянской ССР Арам Сергеевич Пирузян. Он рассказал: «Где-то в середине 1944 года мне позвонил И. В. Сталин и сказал: «Я знаю, что в Армении давно работают над созданием коньяка высшего качества. Такие же работы ведутся и в других республиках Закавказья. Необходимо в кратчайший срок изготовить первоклассный ароматный коньяк и

представить его к концу года на дегустацию в Москву».

Задание было ясным, весьма сложным для тяжелого военного времени, но его надо было срочно выполнять. Как выяснил потом Арам Сергеевич, такая же команда была дана и руководителям правительств Грузии, Азербайджана и республик Средней Азии. Впоследствии Сталин не забыл своего указания и, несмотря на большую занятость и трудное положение, иногда звонил и спрашивал: «А как обстоит дело с коньяком?»

Шел ускороенный процесс изготовления коньяка, над чем работали многие винодельческие предприятия и лучшие мастера коньячного дела. К намеченному сроку было изготовлено несколько его сортов и наряду с подобной продукцией других республик армянские коньяки были доставлены в Москву.

Сталин лично дегустировал их и признал самым лучшим армянский коньяк. Никто тогда не знал, для каких целей все это делалось в спешном порядке и в такое трудное время. Только после завершения Ялтинской конференции стало известно, что армянский коньяк пришелся по вкусу всем руководителям великих государств и членам их делегаций, а затем и получил огромную популярность. Особенно он понравился Черчиллю, который до конца своей жизни ежегодно закупал целый железнодорожный вагон армянского коньяка.

Говорят, что когда Черчилля спрашивали о причинах его долгожительства, а он умер в возрасте девяноста с лишним лет, то он отвечал: «Пейте армянский коньяк, курите гаванские сигары и никогда не опаздывайте к обеду».

...Существует по крайней мере две версии происхождения коньяка. По одной из них, появление этого напитка было случайным.

В первой половине XVII в. во время войны за испанское наследство английский флот блокировал

французское побережье. В подвалах французских виноторговцев скопилось большое количество не находившей сбыта виноградной водки. Через некоторое время заметили, что вкус и букет виноградной водки при выдержке в дубовых бочках значительно улучшаются, и стали выдерживать ее специально. Центром производства нового напитка стал город Коньяк на юго-западе Франции, который и дал название напитку.

По другой версии, коньяк был задолго до упомянутых событий известен в Италии. Итальянцы утверждают, что еще в первой половине XVI в. на торжествах по поводу бракосочетания французского короля Генриха II с Екатериной Медичи итальянским послом среди других даров было преподнесено молодой чете и виноградное бренди.

Как бы то ни было, именно за французским виноградным бренди закрепилось название коньяк. С тем чтобы утвердить приоритет создания этого напитка, в 1908 г. во Франции был издан специальный декрет. В соответствии с ним были установлены границы территории, продукция которой в виде виноградного бренди имела право называться коньяком.

Коньяк приготавливают из коньячного спирта, который получают путем перегонки виноградных вин. Только что отогнанный коньячный спирт представляет собой бесцветную прозрачную жидкость с винным ароматом, довольно резкую на вкус.

Лишь после многолетней выдержки в дубовых бочках коньячный спирт приобретает золотистую окраску, характерный вкус и букет с легким тоном ванили. Коньяк готовят именно из такого коньячного спирта, смешивая его с некоторым количеством более старых коньячных спиртов, умягченной водой, сахарным сиропом и колером.

Коньяки ряда винодельческих районов различны по вкусу и букету. По качеству коньяки так же, как и виноградные вина, подразделяются на обычные и марочные. Коньячный спирт для приготовления ор-

динарных коньяков выдерживают в бочках от 3 до 5 лет. Число звездочек на коньячных бутылках означает срок выдержки спиртов, из которых приготавливается напиток.

Содержание спирта в обычных коньяках — 40—42 %. Спирт для марочных коньяков выдерживается в бочках обычно от 6 до 10 и более лет. По срокам выдержки марочные коньяки разделяются на три группы:

1. Коньяки выдержанные (КВ) — 6—7 лет.
2. Коньяки выдержанные высшего качества (КВВК) — 8—10 лет.
3. Коньяки старые (КС) и очень старые (ОС) — свыше 10 лет. По вкусовым качествам коньяки, изготавливаемые в странах СНГ, можно разделить на три группы. Первая — армянские, азербайджанские, дагестанские и узбекские, отличающиеся сильным ароматом, ванильными тонами, повышенной экстрактивностью. Вторая — грузинские коньяки — менее экстрактивные, легкие, с цветочными тонами. К этому типу приближаются также краснодарские. Третья группа — украинские и молдавские коньяки. Они имеют тонкий ванильный аромат, менее экстрактивные, чем коньяки первой группы.

Познакомимся с ассортиментом марочных коньяков, выпускаемых пищевой промышленностью.

Грузинские (срок выдержки, лет)

Абхазети	6	Энисели	12—14
Варцixe	6—7	Тбилиси	17—20
Греми	8—10	Сакартвело	20
Казбеги	10	Вардзия	20—25
ОС	10—12		

Армянские

Анн	5—6	Юбилейный	10
Отборный	10	Двин	10

Ереван	10	Праздничный	15
Армения	10	Наири	20
Ахтамар	10		

Азербайджанские

Гянджа	6—7	Москва	10
Гек-Гель	6—8	Юбилейный	10
Баку	10	Азербайджан	10

Дагестанские

КБ	6—7	Кизляр	10
Дербент	6—7	Нарын-Кала	10
Лезгинка	6—7	Дагестан	13
Каспий	8	Россия	15

Украинские

Тиса	6	Карпаты	8—10
Черноморский	10	Таврия	6—7
Крым	10	Одесса	11
Коктебель	6—7	Днипро	10
Украина	12	Славутич	8—10
Аркадия	10	Киев	15
Каховка	8—10	Русь	20

Молдавские

Калараш	7	Сюрпризный	10
Молдова	7	Кишинев	10—12
Нистру	7—8	Праздничный	12
Дойна	8—10	Лучезарный	13—14
Букурия	10	Солнечный	18—20
Кодру	20		

Коньяки России

Большой приз	6—7	Вайнах	8—10
Ставрополь	7—8	Эрзи	10

Во Франции принята система буквенного обозначения качества коньяка:

V. O. — очень старый;

V. O. P — очень старый, светлый;

V. S. O. — очень качественный, старый;

V. S. E. P — очень качественный, специальный, светлый;

V. S. O. P — очень качественный, старый, светлый;

V. V. S. O. P — очень-очень качественный, старый, светлый;

X. O. — экстра старый. Это коньяк самого высокого качества.

Коньяк — напиток, который, как правило, пьют после десерта, например, когда подают кофе или чай после завершения обеда или ужина. Его не охлаждают, как водку. Подается он комнатной температуры или подогревается теплом ладони в шарообразном бокале, называемом в некоторых странах ингалятором. Не почувствуешь вкуса и букета коньяка, если пить его во время еды.

ПУНШИ

Для приготовления смешанных напитков используют обычно ординарный коньяк. Он наиболее удачно сочетается с молоком, сливками, мороженым, кофе, чаем, апельсиновым и лимонным соками, сиропами и ликерами, безалкогольными газированными напитками — Байкалом, Фантой, Пепси-Колой и Фиестой.

Известны горячие и холодные пунши. Обычно пунши готовят на 6—12 человек, но широкий ассортимент этих напитков, выпускаемых в настоящее время ликеро-водочной промышленностью, позволяет приготовить пунш и для одного человека. Холодный пунш подают в стаканах хайбол со льдом и соломинкой, а горячий — в специальных чашках для пунша. Напиток можно украсить ломтиком лимона, апельсина и ягодами вишни.

Ниже приведенные рецепты пуншей рассчитаны на 12 человек.

АНГЛИЙСКИЙ ПУНШ (горячий)

Все компоненты напитка залить горячим крепким чаем и перемешать. Перелить пунш в красивую термостойкую посуду, подать к столу и разлить по чашкам для пунша. В каждую чашку положить по ломтику лимона и апельсина.

Коньяк 500 мл, темный ром 250 мл, белый ром 250 мл, ликер Старый Арбат или Апельсиновый 250 мл, сахарный сироп 250 мл, лимонный сок 100 мл, горячий крепкий чай 1000 мл, лимон и апельсин, нарезанные ломтиками.

Кофейный пунш (горячий)

Ром, коньяк и сахарный сироп смешать с горячим крепким черным кофе. Добавить по вкусу корицу и гвоздику и дать пуншу настояться 10—15 минут. Если пунш получился недостаточно сладким, добавить сахар. Перелить пунш в красивую термостойкую посуду, подать к столу и разлить по чашкам. В каждую чашку положить по ломтику лимона.

Темный ром 500 мл, коньяк 100 мл, горячий крепкий кофе 750 мл, сахарный сироп 250 мл, корица и гвоздика по вкусу, лимон, нарезанный ломтиками.

Глинтвейн Шахерезада

В эмалированную посуду влить вино, растворить в нем сахар, довести до кипения, но не кипятить. Приготовленную смесь снять с плиты, положить в нее специи, лимон, нарезанный ломтиками, влить коньяк и дать настояться около 10—15 минут. Готовый глинтвейн разлить по чашкам.

Красное полусладкое вино 1500 мл, коньяк 200 мл, сахарный песок 200 г, 2 лимона, корица и гвоздика по вкусу.

КОКТЕЙЛИ-АПЕРИТИВЫ НА ОСНОВЕ КОНЬЯКА И БРЕНДИ

Брендитини

Готовить в миксере. Подать без льда в коктейльной рюмке. Выжать и опустить в коктейль кусочек цедры лимона или апельсина.

Коньяк 3/5, джин 2/5, сухой белый вермут 1 чайная ложка, лимонная или апельсиновая цедра.

Бомбей

Готовить в шейкере. Подать без льда в коктейльной рюмке.

Коньяк $\frac{2}{4}$, сухой белый вермут $\frac{1}{4}$, десертный красный вермут $\frac{1}{4}$, ликер Южный или Старый Арбат 2—3 капли.

Бренди манхэттен

Готовить в миксере. Подать без льда в коктейльной рюмке. Украсить вишней.

Коньяк $\frac{2}{3}$, красный десертный вермут $\frac{1}{3}$, любой бальзам 2—3 капли, ягоды вишни 1—2 шт.

Микадо

Готовить в миксере. Подать без льда в коктейльной рюмке.

Коньяк 75 мл, любой бальзам 2—3 капли, ликер Южный 2—3 капли, ликер Миндальный 2—3 капли.

ВСПОМИНАЕТ Н. К. БАЙБАКОВ

«...Находясь на посту Председателя Госплана СССР, я одновременно на протяжении многих лет являлся членом комиссии Политбюро ЦК КПСС по борьбе с алкоголизмом... Да-да, уважаемый читатель. Была и такая комиссия.

Положение мое было двойственным. С одной стороны, как руководитель планового органа, я был заинтересован в увеличении производства спиртных напитков, прибыль от реализации которых, как известно, занимает весомое место в доходной части госбюджета, а с другой — как член комиссии, должен был во имя сохранения здоровья общества решительно выступать против вредных обычаев и поднимать престиж трезвого образа жизни.

Надо признать, что в наших условиях достаточно сложно было выработать и тем более осуществить какие-либо радикальные предложения по борьбе с алкоголизмом, хотя я и попытался сделать шаг к этому.

Известно, что с 1919 года у нас в стране в течение шести лет действовал сухой закон. В 1925 году правительство объявило об открытии свободной продажи водки и прочих спиртных напитков, что вызвало негодование некоторой части населения. Помню, как женщины, соседки по двору, услышав эту новость, заголовили точно на похоронах, видимо, опасаясь за своих мужей и детей...

К 1980 году потребление алкоголя увеличилось по сравнению с 1950 годом в 10,4 раза и составило 11,3 литра чистого спирта на душу населения. А в последующие годы этот показатель еще более возрос.

На заседаниях нашей комиссии на основе данных, полученных от специалистов из разных ведомств, мы могли без прикрас оценить размеры ущерба, причиняемого пьянством экономике вследствие падения производительности труда, роста травматизма. Да и социальные последствия удручали: рождаются неполноценные дети, повышается смертность, распадаются семьи, увеличивается преступность. Вывод делался такой: необходимо начинать борьбу с пьянством. Но как?

Меня же буквально раздирала такая проблема — как обойтись без этой доходной статьи госбюджета. Дело в том, что за последнее время наша экономика напоминала «тришкин кафтан»: чтобы «залатать» дыру в одном месте, надо было «оторвать» кусочек в другом. Неприкасаемыми были лишь расходы госбюджета на оборону.

Как-то проснулся среди ночи и... нашел! Нашел, где взять очередную «заплату»! Такой «заплатой» оказался мне экстракт каприм, названный в честь творческого содружества ученых и практиков Кахетии и Приморья. Экстракт представлял собой биологически активное вещество, содержащееся в гребнях винограда, то есть в мягкой растительной основе виноградной кисти. Он оказался способным не только снижать токсичность потребляемого алкоголя, но, что самое важное, задерживать и уменьшать патологическое влечение к алкоголю. Это необычное свойство каприма при добавке его в алкогольные напитки способствует снижению и похмельных явлений. На основе каприма виноделами Кахетии была создана водка «Золотое руно». О благотворном действии экстракта я узнал от И. И. Брехмана, крупнейшего специалиста в области лекарственных растений, и решил доложить об этом препарате на очередном заседании комиссии. Захватив с собой одну бутылку водки «Золотое руно», я прибыл на заседание комиссии, чтобы рассказать о результатах работ, проведенных учеными, и наглядно продемонстрировать продукцию, а также внести предложение

о производстве и реализации этой водки в одном из районов страны.

Правда, продемонстрировать напиток мне не удалось, так как член комиссии, заведующий отделом ЦК Б. И. Гостев, увидел бутылку, выхватил ее у меня и унес к себе в кабинет, мотивируя тем, что принести водку в здание ЦК КПСС неудобно...

На заседании комиссии под председательством А. Я. Пельше я рассказал присутствующим о целесообразности производства и эффекте от употребления водки с капримом. Членам комиссии эта информация показалась убедительной, и они согласились с моим предложением.

Как-то в конце субботнего дня ко мне в кабинет пришел тогдашний мой первый заместитель Н. И. Рыжков с проектом государственного бюджета на очередной год и рассказал о трудностях, которые возникли при его разработке.

— Одна из причин разрыва между расходами и доходами, — пояснил он, — снижение производства и реализации спиртных напитков.

Николай Иванович был возбужден до крайности: его поджимали сроки, необходимо было представлять план «наверх», а сделать он этого не мог, поскольку не достигнута сбалансированность. Тогда я рассказал ему о водке с капримом и предложил испытать ее действие на себе, добавив, что если с нами случится беда, то на работе это не отразится, ведь завтра воскресенье. Скрепя сердце он согласился, и мы вдвоем опорожнили бутылку водки с капримом, закусив лишь яблоком. Домой уехали навеселе.

Утром следующего дня я не ощутил ухудшения самочувствия и подумал, что, если бы мне пришлось выпить в таком количестве обычной водки, я был бы неработоспособным и, наверное, лежал бы в постели. В понедельник утром, перед тем как приступить к работе, я узнал у Николая Иванoviча, что и он чувствовал себя нормально. Это обстоятельство в значительной степени побудило меня активнее взяться за проведение намеченного эксперимента.

В Кахетии было изготовлено несколько тысяч бутылок водки с «капримом», которые решили отправить в Магаданскую область, где потребляют особенно много водки.

На теплоходе из Владивостока продукция была доставлена в Магадан, а оттуда для реализации переправлена в один из районов области.

Параллельно для проверки результатов эксперимента была создана группа из врачей, социологов и научных работников Дальневосточного отделения АН СССР под руководством И. И. Брехмана. Исследования показали, что потребление крепких спиртных напитков снизилось здесь за год на 27 процентов, а всех остальных — на 22 процента. Произошло это отчасти оттого, что потребление на «опохмелку» значительно уменьшилось. Примерно в такой же пропорции снизилось и количество травм на производстве, меньше стало прогулов, поломок машин и механизмов. Тщательно проанализировав результаты исследования, мы с начала 1985 года предусмотрели увеличение производства водки с капримом и расширение ее продажи в ряде регионов.

Однако в феврале 1985 года меня вызвали в Политбюро и предложили подготовить постановление ЦК КПСС «О мерах по преодолению пьянства и алкоголизма». В это время в газетах, по радио и телевидению все чаще стали говорить о трезвости как норме советского образа жизни, а вскоре вышло всем известное постановление. Были приняты конкретные меры по борьбе с пьянством, и, конечно, в этой обстановке все работы по производству водки с капримом пришлось прекратить.

В апреле состоялось заседание Секретариата ЦК, на котором обсуждалось решение по сокращению производства спиртных напитков. В плане 1985 года водка занимала 24 процента в товарообороте, поэтому на заседании я осторожно предупреждал:

— Товарищи, не торопитесь — разбалансируем бюджет. Ведь речь идет все-таки о 25 миллиардах рублей...

— Нет, — заявил Лигачев, — давайте вначале резко сократим производство спиртных напитков, а потом введем сухой закон.

— Но как же можно делать то, что не подготовлено объективными условиями?! — пытался возражать я, но меня не услышали.

Работая над постановлением, я знал, что производство водки к 1990 году по сравнению с 1985 годом намечено сократить в 2 раза и дополнительно из плана будет изъято 40 миллионов декалитров «бормотухи». Правда, коньяк, шампанское, пиво и сухие вина планом не урезались.

На очередном заседании, состоявшемся осенью, Секретариат ЦК проанализировал ход выполнения указанного постановления. Отмечали, что определенная работа в этом направлении проводится, но вместе с тем критиковали секретарей крайкомов и обкомов партии за медлительность в снижении темпов производства спиртных напитков. Затем было внесено предложение сократить производство водки наполовину, но не к 1990 году, как намечалось по плану, а к 1987, юбилейному году — к 70-летию Великой Октябрьской социалистической революции.

После этого заседания развернулась еще более активная кампания против пьянства и алкоголизма. Резко стали сокращать производство и продажу спиртных напитков, в том числе вин и коньяка.

Первого секретаря ЦК КП Азербайджана Г. Алиева не раз критиковали за то, что он отстаёт в борьбе с алкоголизмом, хотя еще раньше Л. И. Брежнев ему говорил:

— Давайте, делайте вино, давайте больше шампанского. Где как не в Азербайджане можно развивать виноградарство...

Сказано это было в начале 80-х годов, когда азербайджанцы, собирали всего 240 тысяч тонн винограда. Алиев наметил увеличить сбор до 3 миллионов тонн, но после обсуждения в Госплане решил остановиться на двух и практически достиг этого уровня.

Далее, во исполнение постановления по борьбе за трезвость, когда производство вин повсеместно стало сокращаться, начали вырубать виноградники. И хотя указаний таких не было, местные руководители в своем исполнительском рвении стали перегибать и, как водится, перестарались.

Только в Азербайджане было уничтожено несколько тысяч гектаров, занятых виноградниками, в результате производство вин и шампанского значительно снизилось.

Благие намерения Лигачева и Соломенцева, руководивших антиалкогольной кампанией, обернулись огромным ущербом для бюджета, невиданной спекуляцией спиртным в торговле, ростом самогонварения, взрывом токсикомании, разгулом преступности. В винных очередях обозленные долгим стоянием люди, не выбирая выражений, костерили новые порядки, высшее руководство, доведшее людей до такого унижения.

Теперь это признано ошибкой. Серьезной ошибкой. Думаю, следовало более тактично и осмотрительно проводить в жизнь антиалкогольное законодательство и разъяснительную работу среди населения, создать материальные условия для разнообразного досуга людей и постепенно снижать производство водки.

Вряд ли Лигачев и Соломенцев, а также другие «активисты» могли предвидеть, что через год-другой возникнет тревожная озабоченность по поводу исчезновения некоторых продуктов питания, и прежде всего сахара.

...Да, антиалкогольной политикой мы в известной мере нанесли удар по экономике. Ну как тут не вспомнить А. Н. Косыгина, который говорил, что государственный деятель, совешая ошибку, наносит большой урон государству. Вот почему, прежде чем принимать решения, нужно вдумчиво и углубленно анализировать социально-экономическую обстановку, учитывать возможные последствия.

На мой взгляд, прекращение всех работ по произ-

водству водки с капримом было большой ошибкой. Надо вернуться к этой проблеме, тем более что в последние годы продажа обычной водки увеличивается, да и количество алкоголиков и пьяниц не уменьшается, а растет».

РАССКАЗЫВАЕТ БОРИС НИКОЛАЕВИЧ

Горбачев пытался бороться с пьянством, Ельцин выступил против Горбачева:

«...остро поспорил с ним по поводу постановления о борьбе с пьянством и алкоголизмом, когда он потребовал закрыть в Москве пивзавод, свернуть торговлю всей группы спиртных напитков, даже сухих вин и пива.

Вообще вся его кампания против алкоголизма была просто поразительно безграмотна и нелепа. Ничто не было учтено, ни экономическая сторона дела, ни социальная, он бессмысленно лез напролом, а ситуация с каждым днем и каждым месяцем ухудшалась. Я об этом не раз говорил Горбачеву. Но он почему-то занял выжидательную позицию, хотя, по-моему, было совершенно ясно, что кавалерийским наскоком с пьянством, этим многовековым злом, не справиться. А на меня нападки ужесточались. Вместе с Лигачевым усердствовал Соломенцев. Мне приводились в пример республики: на Украине на сорок шесть процентов сократилась продажа винно-водочных изделий. Я говорю: подождите, посмотрим, что там через несколько месяцев будет. И действительно, скоро повсюду начали пить все, что было жидким. Стали нюхать всякую гадость, резко возросло число самогонщиков, наркоманов.

Пить меньше не стали, но весь доход от продажи спиртного пошел налево, подпольным изготовителям браги. Катастрофически возросло количество отравлений, в том числе со смертельными исходами. В об-

щем, ситуация обострялась, а в это время Лигачев бодро докладывал об успехах в борьбе с пьянством и алкоголизмом. Тогда он был вторым человеком в партии, командовал всеми налево и направо. Убедить его в чем-то было совершенно невозможно. Мириться с его упрямством, дилетантством я не мог, но поддержки ни от кого не получал. Настала пора задуматься, что же делать дальше».

Как утверждают вездесущие журналисты, Борис Николаевич благосклонно относится к двум новым кристалловским водкам — «Гжелке» и «Привету». Обе они приготовлены из спирта высшего качества люкс и специально очищенной воды и имеют традиционную для большинства крепость — 40 градусов. Пьются «за здоровье» приятно и легко.

ЕЩЕ РАЗ О ВОДКЕ

Крепкие алкогольные напитки, вероятно, начали изготавливать около 3—4 тысячелетий назад. К тому времени они были известны в Древнем Египте, Китае и других странах. Гораздо позднее, около 440 г. до н. э., Геродот упоминает о том, что коренное население Закавказья употребляло напиток «арак». Это слово созвучно с современным армянским словом «арах» и грузинским «араки». Так сейчас называют там напитки типа водки и бренди из плодов и ягод.

Само слово «алкоголь» арабского происхождения: al-kuhl — тонкий, летучий порошок. Средневековые алхимики, заимствовав у своих арабских «коллег» технологию получения спирта, сделали его широко известным в Западной Европе.

Крепкие алкогольные напитки различаются между собой содержанием спирта, сахара и некоторыми особенностями производства. На их основе готовят многие смешанные напитки.

Не обладая резко выраженным вкусом и запахом, как виски, коньяк или джин, водка удачно соче-

тается с большинством компонентов смешанных напитков. Иногда пьют водку в качестве аперитива (сильно охлажденной).

Когда появился этот напиток, точно сказать трудно. В давние времена наряду с названием «водка» (от слова «вода») существовали и другие — «хлебное вино», «горячее вино» (отсюда и украинская «горилка») или просто «вино».

Русская водка делалась из ржи, пшеницы, ячменя. Водка вообще называлась вином и разделялась по сортам: обыкновенная водка носила название простого вина; лучше этого сорт назывался вино доброе; еще выше — вино боярское, наконец, еще более высший сорт вино двойное, чрезвычайно крепкое. Некоторые употребляли тройную и даже четвертную, то есть четыре раза перегонную водку и от неумеренного ее употребления умирали.

Кроме этих водок делалась водка сладкая, насыщенная патокой: эта водка предназначалась только для женского пола. Хозяева настаивали водку на всевозможных пряностях и душистых травах: на корице, мяте, горчице, зверобое, бодяге (водное растение). Водку делали с амброй, селитрой, померанцевой и лимонной коркой, можжевельником, делали наливки на различных ягодах. Русские пили водку не только перед обедом, но и во время оно, и после обеда, и во всякое прочее время дня.

Для придания особого вкуса и запаха ее настаивали на различных душистых растениях — корице, мяте, можжевельной и других ягодах. Некоторые водки выдерживали в дубовых бочках, подслащивали медом, отдушивали ладаном, получая самые разнообразные настойки.

Как же изготавливают этот напиток теперь?

Водка изготавливается смешиванием с водой винного (этилового) спирта, подвергнутого очистке (ректификации).

Крепость водки определяется количеством спирта, входящего в ее состав, и выражается в процентах.

Сырье для производства водки — этиловый спирт, получаемый только из пищевых продуктов (ржи, пшеницы, ячменя, кукурузы, картофеля и др.) путем сбраживания содержащегося в них сахара дрожжами. При производстве спирта из зерна и картофеля, не содержащих сахара, крахмал, который входит в их состав, предварительно превращают в сахар. Для этого зерно и картофель измельчают, добавляют к ним воду и разваривают. В эту своеобразную «кашу» вводят солод (пророщенное измельченное зерно). Под действием ферментов, содержащихся в солоде, крахмал с течением времени превращается в сахар. В осахаренное сырье вводят дрожжи и оставляют для брожения. Из сброженного раствора (бражки) отгоняют спирт (при этом получают так называемый спирт-сырец, который в производстве водки не используется). Его неоднократно ректифицируют — очищают от сопутствующих примесей, придающих водке нежелательные вкус и запах.

Другой компонент — вода. Она должна быть совершенно прозрачной, бесцветной, без посторонних запахов и вкуса, содержать незначительное количество минеральных солей. Поэтому обычную воду на ликеро-водочных заводах дополнительно очищают, фильтруют и умягчают.

Воду и спирт смешивают в определенных соотношениях в специальных установках. Ее тщательно фильтруют на кварцевых песочных фильтрах высотой в рост человека, а затем обрабатывают березовым активированным углем. Только после этого напиток приобретает вкус и аромат, характерные для водки. Обработка активированным углем нужна, чтобы освободить водку от нежелательных примесей, портящих ее вкус, таких, например, как сивушные масла. Обработанную водку фильтруют, освобождая ее от мельчайших частичек угля и придавая ей прозрачность.

ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ИЗДАНИЯ О СЕМЬЕ ЕЛЬЦИНА

Оказывается, Ельцин любит еще и пиво. Чешское. Свой первый официальный визит за рубеж в качестве Председателя Верховного Совета России Б. Ельцин нанес именно в Чехословакию. С приема Б. Ельцин тихо удалился на ужин с В. Гавелом. В пивную. «У Паливца» — излюбленное место бравого солдата Швейка.

В августе 93-го Ельцин совершил визит в Польшу. Несмотря на цейтнот (конфликт с родным парламентом вступал в решающую фазу), Борис Николаевич заглянул на 5 часов в Прагу. И уже как президент с президентом поднял с В. Гавелом пивную кружку.

ВСЕ О ПИВЕ

При выработке пива в качестве основного сырья используют специальный пивоваренный ячменный солод (проросший и высушенный ячмень), из которого готовят сусло. Хмель и пивные дрожжи это сусло сбраживают.

Пиво — ценный пищевой продукт. В нем много питательных веществ. Оно обладает тонизирующими свойствами, повышает аппетит, способствует усвоению пищи. В умеренных количествах пиво полезно здоровому человеку.

Пиво — слабоалкогольный напиток. В зависимости от разновидности оно содержит от 1,5 до 6 % спирта. По способу обработки и цвету все сорта пива подразделяют на светлые и темные.

Светлое пиво, кроме характерного золотисто-желтого более или менее интенсивного цвета, отличается в той или иной степени выраженным привкусом хмеля.

Темное пиво обычно имеет один из оттенков коричневого цвета, привкус солода, а многие сорта этого пива обладают и специфическим сладковатым вкусом. Но каждая из разновидностей и светлого, и темного пива имеет и свои вкусовые и ароматические особенности, различается крепостью и продолжительностью выдержки до розлива. Жигулевское пиво, к примеру, выдерживают более 21 суток, рижское и московское — 42 суток, ленинградское — 90 суток.

К светлым сортам пива относят: жигулевское, рижское, московское, ленинградское.

К темным: украинское, мартовское, бархатное, портер и карамельное. Ленинградское пиво самое крепкое. Оно содержит 6 % спирта. Это светлое пиво имеет ярко выраженный приятный привкус хмеля. Вкус и аромат хмеля имеют и рижское, и московское пиво. Обе эти разновидности светлого пива обладают почти одинаковой крепостью (рижское — 3,4 %, московское — 3,5 %).

Широкой известностью пользуется жигулевское пиво. Этот светло-золотистый напиток имеет слабо выраженный хмелевой привкус; его крепость 2,8 %. Мартовское пиво относится к темным сортам. Оно обладает привлекательным солодовым сладковатым привкусом и содержит 13,8 % спирта.

Украинское пиво — темное с ароматом и вкусом солода; крепость 3,2 %.

Портер — своеобразное крепкое пиво (5 % спирта); в нем сочетаются хмелевая горечь и солодовый вкус и аромат. Кроме выдержки до розлива (60 суток), портер выдерживают разлитым в бутылки 10 дней.

Карамельное пиво наименее крепко. Оно содержит всего 1,5 % спирта. Это сладковатое темное пиво имеет солодовый привкус. Бархатное пиво, так же как и карамельное, сладковато. И в бархатное, и в карамельное пиво в процессе их изготовления добавляют сахар.

Все сорта и разновидности пива, кроме портера, бархатного, карамельного, должны быть прозрачными.

ми. Лучшая температура пива, при которой наиболее полно ощущаются все его качества, — 10°. Летом пиво охлаждают до этой температуры, а зимой слегка подогревают.

Этикетка на бутылке пива имеет дату розлива. Пиво сохраняет свежесть и доброкачественность, если его хранить после розлива от 7 до 14 суток при температуре от 0 до, 12°, иначе оно быстро закисает и мутнеет. Бутылочное пиво подают к столу в бутылках, а бочковое — в кувшинах или специальных пивных кружках.

Распространенной закуской к пиву служат горячие сосиски или сардельки с различными гарнирами (тушеной капустой, картофельным пюре, зеленым горошком). В качестве холодных закусок к пиву подают сыр, бутерброды, раки, воблу.

Немцы по праву считаются законодателями мод и вкусов в пивоварении. Познакомимся с наиболее знаменитыми и распространенными сортами на территории СНГ.

В-первую очередь — это «шварцбок» и «допельбок». Это очень крепкое, густое пиво с высокой пеноустойчивостью и прекрасными вкусовыми качествами, которое делается по традиционной технологии производства темного пива.

Новинка — пиво «радлер» — смесь пива и лимонада. Для тех, кто ведет борьбу за здоровый образ жизни, — безалкогольное пиво «фрай», которое отличается ярко выраженный солодовый привкус, хорошее качество и, конечно же, отсутствие алкоголя.

Знаменито пшеничное пиво, «вайцен» с дрожжевой разводкой внутри. Процесс созревания и ферментации этого пива происходит уже после розлива в бутылки. У «вайцен» мутноватый цвет, так как пиво нефильтованное, и очень высокая пеностойкость. Именно на пене этого сорта пива лежит монета — любой посетитель может поэкспериментировать, там где оно продается, «пилс» и «экспорт» широко продается в СНГ. «Пилс» традиционное для Германии, оно более острое, имеет легкий вкус хме-

ля, а «Экспорт» адаптировано ко вкусам представителей остальной Европы, оно более крепкое и слегка сладковатое.

Пиво с белым вином

На малом огне подогреть 3 столовые ложки воды с кусочками лимонной корки и коры корицы.

Минут через 20 пряности удалить. Разбить два сырых куриных яйца и выпустить их в 0,25 л белого столового вина. Туда же добавить пряный настой, 1 столовую ложку сахарного песка и 3 стакана светлого пива. Смесь поставить на малый огонь и взбивать до пенной структуры, после чего разлить в кружки.

Финский коктейль

Смешать в равных количествах хорошо охлажденное пиво и молоко, добавить сахар по вкусу.

Пунш с пивом

Подогреть до 70° смесь: 1 л жигулевского светлого пива, 60—70 г сахарного песка, кусочек коры корицы, после чего кору корицы удалить. Взбить четыре сырых куриных яйца и медленно влить их в подогретое пиво вместе с 0,5 стакана кубинского рома при непрерывном перемешивании.

Подогретое пиво с пряностями

Кусочек коры корицы, лимонную корку и 3 бутона гвоздики залить стаканом воды, довести до кипения и оставить на 10 мин для настаивания, после чего настой перелить через сито в литр светлого пива. Одновременно размешать 1 столовую ложку крахмала в стакане молока и медленно влить эту смесь в горячее ароматизированное пиво. Непрерывно размешивая, подогреть еще почти до кипения и разлить в ста-

каны. Гарнир — половина вареного куриного яйца с солью.

Шампанское с пивом

Налить в бокал на 1/3 шампанского и дополнить темным охлажденным пивом.

Пиво с яблочным сидром

Тонко срезанную, желтую поверхность кожицы лимона опустить в бутылку светлого пива и оставить там на час, закрыв бутылку пробкой. После этого пиво из бутылки перелить в стеклянный кувшин, добавить туда же еще бутылку светлого пива, чайную ложку лимонного сока и бутылку хорошо охлажденного яблочного сидра.

Ерш

В большой бокал налить маленькую рюмку водки, 1 чайную ложку лимонного сока и дополнить бокал охлажденным светлым жигулевским пивом.

Пиво и виски

Смешать 20 мл виски и 1 мл ликера Бенедиктин или Охотничьей горькой. Бокал заполнить холодным пивом, желательно темным. Гарнир — долька лимона.

Коктейль с пивом и молоком

В миксере перемешать сырое куриное яйцо, 1—2 чайные ложки сахарной пудры, полчашки молока и 20 мл темного пива.

Пиво с джином

Дать в бокал 40 мл джина, 1 чайную ложку сахарной пудры, кусочки льда и дополнить светлым пивом.

Теплое пиво

Перемешать два сырых яичных желтка, 1—2 столовые ложки сахарного сиропа, две щепотки молотого имбирного корня, 20 мл рома, 20 мл джина, добавить три стакана горячего московского или белорусского пива. Пиво нельзя доводить до кипения.

Пиво подогретое

Пиво прокипятить с гвоздикой, корицей и лимонной цедрой. Желтки взбить с сахаром в воздушную массу. Постепенно вливать в желтки горячее пиво, постоянно помешивая, слегка подогреть, пока пиво не загустеет. Подавать в керамической посуде.

2 бутылки пива, 100 г сахара, 4 желтка, 4 бутончика гвоздики, щепотка корицы, лимонная цедра.

СОДЕРЖАНИЕ

УЖИНЫ С СОРАТНИКАМИ	3
О ШАМПАНСКОМ	4
ИГРИСТЫЕ И ШИПУЧИЕ ВИНА	4
ИГРИСТЫЕ ВИНА	5
КРЮШОНЫ С ШАМПАНСКИМ	8
Ананасовый	9
Клубничный	9
Вишневый	10
Апельсиновый	10
ЧИСТО КAVKAZСКАЯ МАНЕРА - ЗАСТОЛЬЯ	
(Из воспоминаний Светланы Аллилуевой)	11
ВИНОГРАДНЫЕ ВИНА	12
СТОЛОВЫЕ ВИНА	16
Белые столовые вина	17
Красные столовые вина	18
ДЕСЕРТНЫЕ СЛАДКИЕ ВИНА	20
Полусладкие вина	20
ГЛИНТВЕЙНЫ	21
Глнтвейн: ночь перед Рождеством	21
ТОКАЙСКИЕ ВИНА	22
ПОРТВЕЙНЫ	23
Портвейн горячий	24
МОЛОТОВ О ПРИЕЗДЕ РИББЕНТРОПА	25
ИСТОРИК ШОТА ИВАНОВИЧ КВАНТАЛИАНИ	25
КОКТЕЙЛИ С ШАМПАНСКИМ	26
Коктейль «шампанский»	26
Коктейль «игристый»	26
Коктейль «в полет»	26
Коктейль «курортный»	26
АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ИЗ АНГЛИИ	27
Виски	27
Шотландское виски	27
АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ ИЗ ГЕРМАНИИ	28
Вермут	28
Коктейли-аперитивы с вермутом	29
Мартини драй	29
Гибсон	30
Блентон	30
Пейсли мартини	30

Принстон	30
Марсала мартини	30
Паризьен	31
Блэк Девил	31
Президент	31
ЧЕРЧИЛЛЬ ПРОДОЛЖАЕТ	31
ЛИКЕР	34
Эг-ног	36
Коктейль «театральный»	36
Коктейль «восточный»	37
Ореховый эг-ног	37
Коктейль «артистический»	37
Коктейль «южный»	37
Коктейль «прощальный»	37
Новогодний эг-ног	38
ВЕРСИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ АРМЯНСКОГО КОНЬЯКА	38
ПУНШИ	43
Английский пунш (горячий)	44
Кофейный пунш (горячий)	44
Глнтвейн Шахерезада	44
КОКТЕЙЛИ-АПЕРИТИВЫ НА ОСНОВЕ КОНЬЯКА И БРЕНДИ	45
Брендитини	45
Бомбей	45
Бренди манхэттен	45
Микадо	45
ВСПОМИНАЕТН. К. БАЙБАКОВ	46
РАССКАЗЫВАЕТ БОРИС НИКОЛАЕВИЧ	52
ЕЩЕ РАЗ О ВОДКЕ	53
ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ИЗДАНИЯ О СЕМЬЕ ЕЛЬЦИНА	56
ВСЕ О ПИВЕ	56
Пиво с белым вином	59
Финский коктейль	59
Пунш с пивом	59
Подогретое пиво с пряностями	59
Шампанское с пивом	60
Пиво с яблочным сидром	60
Ерш	60
Пиво и виски	60
Коктейль с пивом и молоком	60
Пиво с джином	60
Теплое пиво	61
Пиво подогретое	61

www.natahaus.ru

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления!
Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах,
и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена!
По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги
обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям,
либо в соответствующие организации торговли!

www.natahaus.ru

Издание для досуга

**ЛЮБИМЫЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ
КРЕМЛЕВСКИХ ЛИДЕРОВ**

Автор-составитель
СМИРНОВА Любовь

Ответственная за выпуск *В. Н. Волкова*

Подписано в печать с готовых диапозитивов заказчика 18.08.06.
Формат 84×108^{1/32}. Бумага газетная. Печать высокая с ФПФ.
Усл. печ. л. 3,36. Тираж 5000 экз. Заказ 2290.

ООО «Харвест».
Лицензия № 02330/0056935 от 30.04.04.
Республика Беларусь, 220013, Минск, ул. Кульман,
д. 1, корп. 3, эт. 4, к. 42.
e-mail редакции: harvest2004@mail.ru

Открытое акционерное общество
«Полиграфкомбинат им. Я. Коласа».
Республика Беларусь, 220600, Минск, ул. Красная, 23.