



НАПИТКИ И КОКТЕЙЛИ

на любой вкус





*Напитки и коктейли
на любой вкус*

Содержание



4. Компот из малины, клубники, земляники
5. Компот из ягод
6. Сбитень
7. Чай с мятой и смородиновым листом
8. Квас ржаной
9. Фруктовый пунш
10. Коктейль из сока и фруктов
11. Травяной чай
12. Чай с ежевикой
13. Виноградная наливка
14. Клюквенный морс
15. Сироп из лепестков роз
16. Квас медовый
17. Английский пунш
18. Коктейль «Маргарита»
19. Фруктовый коктейль с мороженым
20. Коктейль «Лонг-Айлендский»
21. Напиток из свежих фруктов и ягод
22. «Текила» -коктейль
23. Коктейль «Акапулько»
24. Шоколадный коктейль
25. Клубничный коктейль
26. Коктейль слинг
27. «Гренада» -коктейль
28. Яблочный коктейль
29. Кофе с ромом
30. «Флирт»
31. «Кровавая Мэри»



КОМПОТ ИЗ МАЛИНЫ, КЛУБНИКИ, ЗЕМЛЯНИКИ

- 250 г малины, или клубники,
или земляники
- 150 г сахара
- 1 г лимонной кислоты
- 600 мл воды
- 50 г ликера

В горячую воду всыпать сахар,
размешать, нагреть до кипения.

Добавить лимонную кислоту
и охладить.

Ягоды перебрать, удалить
плодоножки, промыть
и разложить в порционную
посуду.

Залить ягоды охлажденным
сиропом, добавить ликер.
Дать настояться.





25 мин

КОМПОТ ИЗ ЯГОД

- 200 г ягод (любых)
- 2 л воды
- сахар

Перебрать ягоды, промыть, удалить веточки.

Все ягоды высыпать в кипящую воду.

Поварив 5 минут, добавить сахар. Готовить еще 10 минут.

Готовый компот процедить через двойной слой марли.



СБИТЕНЬ

- 2 ст. ложки меда
- 1 ч. ложка корицы
- 3–4 бутона гвоздики
- 2 ч. ложки клюквенного джема
- 200 мл воды

Растворить мед в кипятке.
Добавить в раствор клюквенный джем.
Положить в напиток гвоздику.
Всыпать к остальным ингредиентам корицу, размешать.
Довести сбитень до готовности



Сбитень можно сварить с добавлением консервированных груш и изюма.

при слабом кипении в течение 25–30 минут. Готовый сбитень процедить и подавать горячим.

ЧАЙ С МЯТОЙ И СМОРОДИНОВЫМ ЛИСТОМ

- 2 ч. ложки сушеной мяты
- 2 ч. ложки сухих смородиновых листьев
- 2 ч. ложки крупнолистового черного чая
- 100 г черники
- 100 г клюквы
- 50 г сахара

Перебрать листья смородины и мяту, чтобы отделить их от посторонних примесей. Заварочный чайник ополоснуть кипятком, всыпать в него измельченные листья.

Добавить в чайник крупнолистовой чай, залить кипятком, накрыть салфеткой и настаивать 2—3 минуты.



Самый лучший чай готовится из листочков, собранных с верхушки чайного куста.

Клюкву и чернику перебрать, вымыть, сложить в миску и перетереть с сахаром. Готовый чай разлить в чашки, отдельно подать розетку с протертыми ягодами.

20 мин

- 300 г ржаного хлеба
- 100 г изюма
- 100 г сахара
- 1 ст. ложка сухих дрожжей

Изюм перебрать, промыть и замочить на 10 минут в теплой воде, затем воду слить.

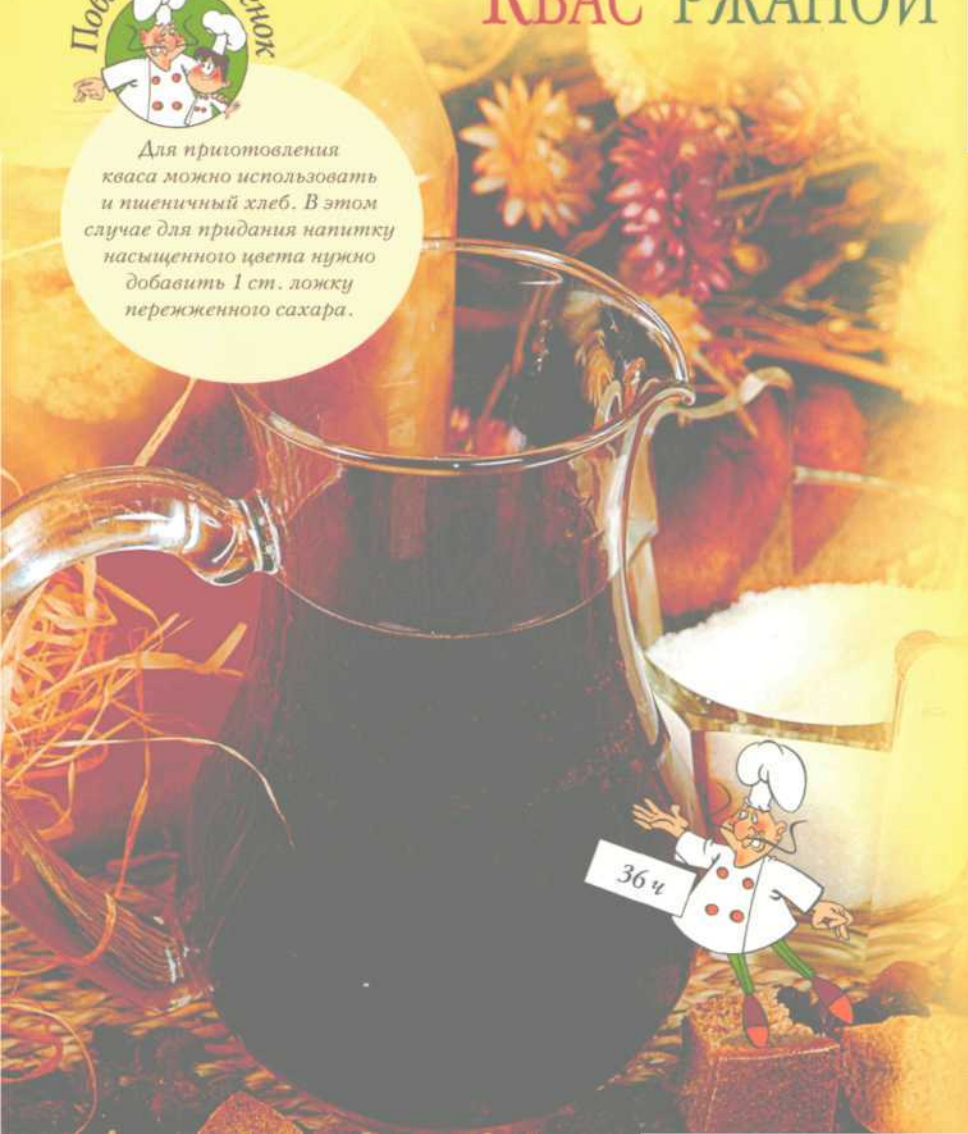
Ржаной хлеб нарезать кубиками, выложить на противень и подсушить в духовке до образования корочки.

Высыпать сухарики в трехлитровую банку и добавить изюм. Дрожжи смешать с 1 ст. ложкой сахара и растворить в 50 мл теплой воды, затем выложить смесь в банку вместе с оставшимся сахаром. Влить в банку теплую кипяченую воду, обвязать чистой тканевой салфеткой или марлей и поставить на окно для брожения. Квас готов к употреблению через 36 часов.

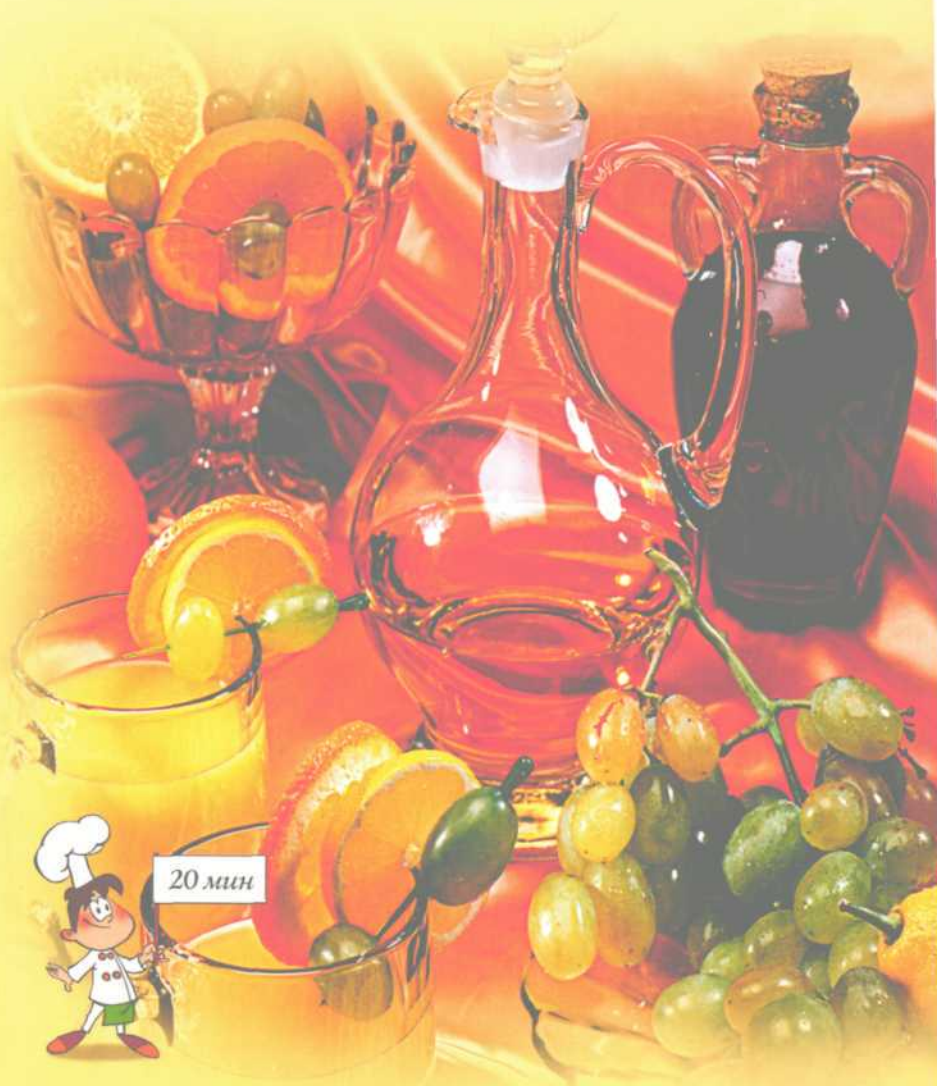


Для приготовления кваса можно использовать и пшеничный хлеб. В этом случае для придания напитку насыщенного цвета нужно добавить 1 ст. ложку пережженного сахара.

КВАС РЖАНОЙ



ФРУКТОВЫЙ ПУНШ



- 1 чашка апельсинового сока
- по 2 чашки виноградного, лимонного сока и воды
- 1 чашка меда

Для украшения:

- дольки лимона и апельсина
- виноград

Растворить мед в воде. Влить в раствор, помешивая, поочередно апельсиновый, виноградный и лимонный соки. Остудить напиток и подавать холодным. Можно украсить стакан с напитком дольками лимона, апельсина, винограда.



КОКТЕЙЛЬ ИЗ СОКА И ФРУКТОВ

- 1 банан
- 1 стакан фруктового сока
- 1/2 стакана сливок 20%-ной жирности
- 100 г фруктового мороженого
- сахар

Размягченное мороженое нарезать небольшими кусочками и выложить

в блендер. Добавить в мороженое очищенный и нарезанный небольшими кружочками банан. Все залить фруктовым соком, всыпать сахар и перемешать. Последними ввести сливки. Закрывать блендер и взбить до образования однородной массы.

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ



Многие травяные чаи обладают очищающим и целительным действием на организм.

- 1 ст. ложка сухой мяты
- 1 ст. ложка зверобоя
- 1 ст. ложка липового цвета
- 1 ст. ложка иван-чая
- 1 ст. ложка чабреца
- 2 ст. ложки меда

Термос ополоснуть кипящей водой.

Положить в термос все травы. Добавить к содержимому термоса мед.

Залить содержимое термоса горячей водой, плотно закупорить и настаивать 15 минут.



20 мин



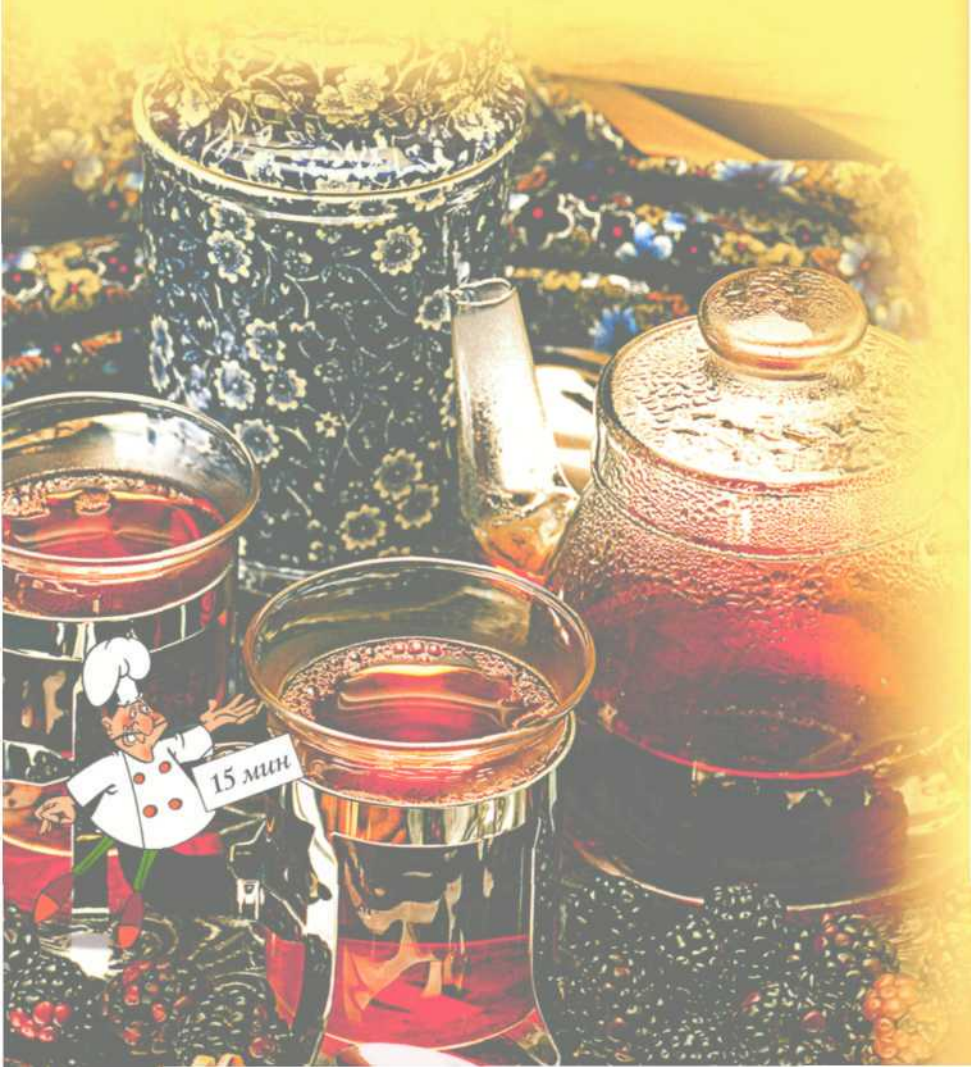
ЧАЙ С ЕЖЕВИКОЙ

- 2 ст. ложки меда
- 5 г молотой корицы
- 8 ст. ложек ежевичного сиропа
- 0,5 л воды
- 2 л чая

В эмалированной кастрюле смешать мед с корицей и сиропом. Вскипятить воду, положить чай в сито и залить кипятком, остудить до 60 °С. Добавить в смесь.



Крупнолистовой чай обладает насыщенным ароматом, мелколистовой дает терпкий вкус.





ВИНОГРАДНАЯ НАЛИВКА

- 1,5 кг черного винограда
- 1 л 70%-ного спирта
- 0,5 кг сахара
- 3 л воды

Виноград промыть и очистить от косточек, сложить в стеклянную бутылку и залить спиртом так, чтобы спирт покрывал ягоды.

Горлышко бутылки закрыть плотной тканью или бумагой.

Настаивать 5—6 недель, затем спирт слить, ягоды выложить в кастрюлю, засыпать сахаром,



*Настаивают
напиток в теплом
месте.*

добавить воду и прокипятить 10 минут. Остудить, профильтровать, соединить со спиртом, разлить по бутылкам.



КЛЮКВЕННЫЙ МОРС

- 250 г клюквенного джема
- 50 г сахара
- 1 лимон

Поместить в кастрюлю клюквенный джем, добавить сахар и выжать сок из лимона, залить 1 л горячей кипяченой воды, прогреть на огне до полного растворения сахара



Для этого рецепта вместо сахара можно использовать мед.

и джема, процедить. К столу морс подавать охлажденным.

СИРОП ИЗ ЛЕПЕСТКОВ РОЗ

- 100 г красных или розовых лепестков казанлыкской розы
- 0,5 л воды
- 1 кг сахара
- 8 г лимонной кислоты



Для приготовления этого напитка можно использовать лепестки шиповника.

Лепестки розы поместить в кипящую воду и варить 2—3 минуты.

Затем жидкость профильтровать через марлю, добавить сахар и лимонную кислоту, довести до кипения и сразу же снять с огня.

Полученный сироп процедить, охладить и разлить в бутылки.

Бутылки залить парафином и хранить в сухом прохладном месте.



20 мин

- 800 г меда
- 9 л воды
- 800 г изюма
- 2 лимона
- 2 ст. ложки ржаной муки
- 15 г дрожжей

В мед положить лимоны, нарезанные тонкими кружками, изюм и залить 8 л холодной кипяченой воды,

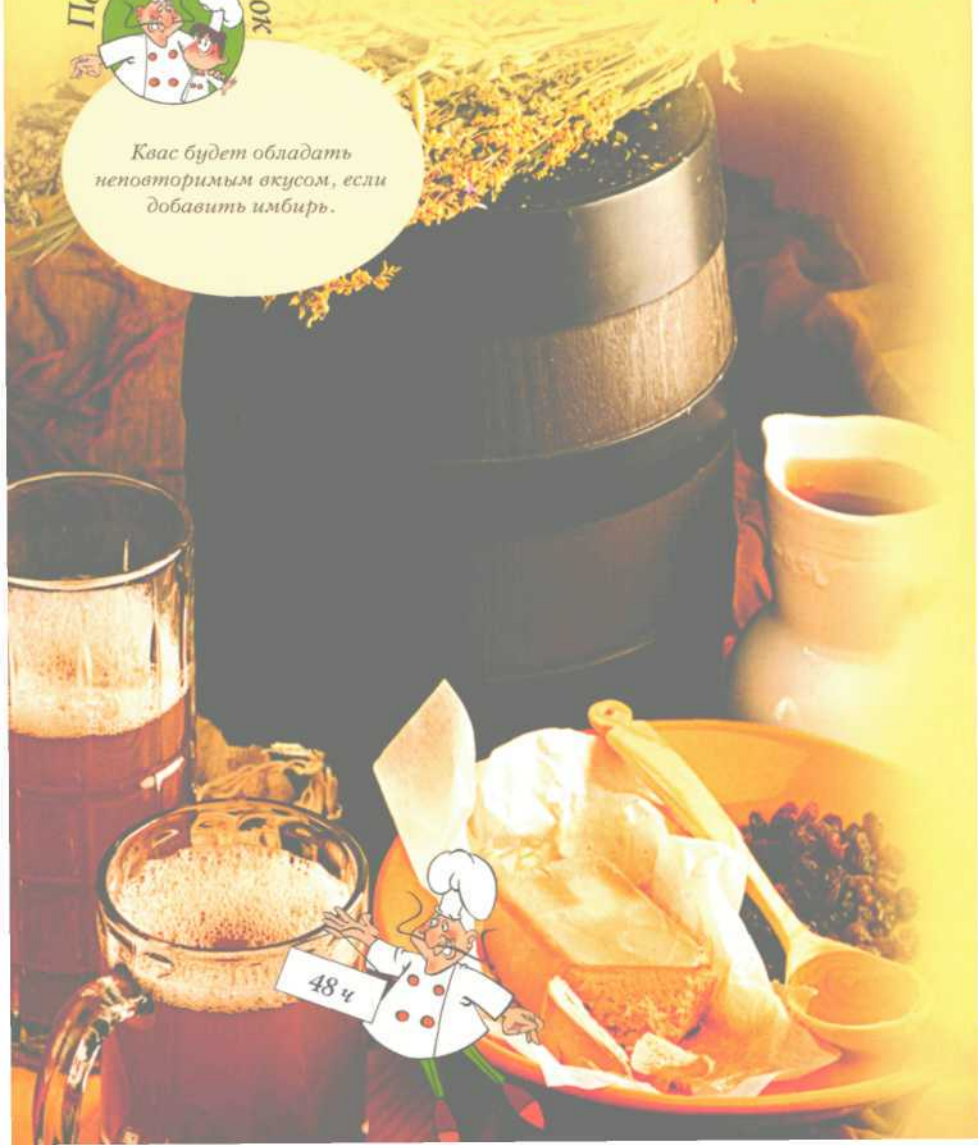
в которой размешаны мука и дрожжи. Через сутки подлить в бочонок 1 л кипяченой воды.

Когда лимон и изюм всплывут, жидкость процедить сквозь сито. Разлив квас по бутылкам, закупорить, положив в бутылку по 2—3 изюминки, и хранить в лежачем положении в холодном месте. Через 2—3 дня квас готов к употреблению.



Квас будет обладать неповторимым вкусом, если добавить имбирь.

КВАС МЕДОВЫЙ



АНГЛИЙСКИЙ ПУНШ



Пунш
подают в керамических
или фарфоровых чашках.



20 мин

- 175 г коньяка
- 45 г сахара
- 1 л горячего кофе (растворимого или натурального)
- 8 шт. звездочки
- щепотка корицы
- ванилин на кончике ножа
- цедра одного лимона

Положить специи и сахар в огнеупорную посуду. Налить коньяк в половник, осторожно поджечь и полить коньяком специи и аккуратно размешать. Медленно, тонкой струйкой добавить горячий кофе, пока не прекратится горение.



КОКТЕЙЛЬ «МАРГАРИТА»

- 60 г ликера «Куантро»
- 50 г серебряной (белой) текилы
- 15–20 г сока лимона или лайма

Смешать все ингредиенты в блендере (шейкере), добавив 2/3 льда.

Ободок бокала смочить лимонным соком. Обмакнуть бокал в соль, чтобы на ободке получился «иней». Налить коктейль в бокал. Украсить кусочками лайма или лимона.

ФРУКТОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ С МОРОЖЕНЫМ

- 200 мл апельсинового сока
- 200 мл виноградного сока
- 200 мл вишневого сока
- 150 г пломбира
- 50 г темного шоколада
- 50 г очищенных грецких орехов



Коктейли очень полезны, так как основаны на натуральных соках.

Охлажденные соки перелить в сервировочные бокалы. Шоколад и орехи натереть на мелкой терке. Положить в каждый бокал по 50 г пломбира, сверху

посыпать тертыми орехами и шоколадом. Украсить коктейли декоративными соломинками.



20 мин

КОКТЕЙЛЬ «ЛОНГ-АЙЛЕНДСКИЙ»



*Коктейли
необходимо всегда подавать
холодными.*

- 6 кубиков льда
- 2/10 джина
- 2/10 водки
- 2/10 белого рома
- 2/10 текилы
- 1/10 лимонного сока
- кока-кола
- 1 долька киви для украшения

Положить кубики льда в барный стакан. Добавить джин, водку, ром, текилу, лимонный сок и сахарный

сироп. Хорошенько помешать, затем слить в высокий стакан, почти заполненный кубиками льда. Долить кока-колой и украсить коктейль долькой киви.





15 мин

НАПИТОК ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ И ЯГОД

- 1 груша
- 1 яблоко
- 100 г клубники
- 3 ст. ложки сахара

Клубнику вымыть и удалить плодоножки. Грушу и яблоко очистить от кожицы, удалить семенные коробочки и нарезать кусочками. Кожицу яблока и груши положить в кастрюлю, залить 1 л

холодной воды, добавить сахар, довести до кипения и варить на слабом огне, затем отвар процедить и слить обратно в кастрюлю.

Добавить в кастрюлю с отваром кусочки яблока и груши, клубнику и варить на слабом огне еще 5 минут. Готовый компот охладить и подавать, разлив по стаканам вместе с кусочками фруктов и ягодами.



«ТЕКИЛА» - КОКТЕЙЛЬ



- 2–3 кубика колотого льда
- 6/10 текилы
- 3/10 портвейна
- 1/10 сока лайма
- дольки лайма для украшения

Возможно ароматизировать этот коктейль соком цедры лайма.

Положить кубики льда в коктейльный шейкер. Добавить текилу, портвейн, сок лайма и хорошенько потрясти.

Слить в коктейльный бокал и украсить «Текила» - коктейль долькой лайма.

КОКТЕЙЛЬ «АКАПУЛЬКО»

- 3 кубика колотого льда
- 2/10 темного рома
- 2/10 белого рома
- 1/10 абрикосового рома
- 4/10 ананасового сока
- 1/10 сока лайма
- 2 ч. ложки сахарной пудры

Для украшения:

- коктейльная вишня
- треугольник ананаса
- веточка мяты
- сахарная пудра

Поместить стакан в морозилку, пока его стенки не покроются инеем.

Положить кубики льда в коктейльный шейкер, добавить белый ром, темный ром, абрикосовый бренди, фруктовые соки и сахар.

Трясти до образования инея.

Слить, не сцеживая, в стакан.

Для украшения наколоть вишню и ананас на коктейльную шпажку

и поместить поперек ободка стакана.

Добавить веточку мяты и посыпать напиток сахарной пудрой.



15 мин



ШОКОЛАДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

- 150 г сливок
- 700 мл нежирного молока
- 2 свежих яичных желтка
- 2 ст. ложки какао-порошка
- 2 ст. ложки растворимого кофе

Хорошо взбить сливки. Все оставшиеся компоненты хорошо перемешать миксером и наполнить этим коктейлем бокалы. В каждый бокал добавить по 1 ст. ложке взбитых сливок так, чтоб напиток выглядел мраморным.



Этот
коктейль подают
без льда.

Украсить каждый бокал несколькими ложками взбитых сливок, можно посыпать тертым шоколадом.





10 мин

КЛУБНИЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

- 3–4 спелые ягоды клубники
- 3 ст. ложки колотого льда
- 30 мл сока лимона, свежеотжатого
- 20 мл клубничного сиропа
- 50 мл текилы
- 1 щепотка соли

Для украшения:

- 1/2 клубники с плодоножкой

Клубнику вымыть, обсушить, оставить часть ягод для украшения. У остальных ягод удалить

плодоножки, ягоды положить в миксер. Колотый лед тоже положить в миксер, добавить сок лимона, клубничный сироп, текилу, соль. Все вместе перемешать в миксере в течение 6–8 секунд до получения однородной жидкости. Содержимое миксера перелить в предварительно охлажденный бокал. Половинку клубники надрезать и прикрепить к кромке бокала. Напиток сразу подать к столу с соломинкой.



КОКТЕЙЛЬ СЛИНГ

- 3–5 кусочков льда
- 1 бутылочка безалкогольного напитка «Апероссо»
- 40 мл апельсинового сока
- 40 мл сока маракуйи
- 5 мл клубничного сиропа
- 2–3 небольших кружка апельсина

Бокал для коктейля на треть наполнить колотым льдом. Добавить «Апероссо», соки, клубничный сироп. Все тщательно перемешивать барной ложкой в течение примерно 6 секунд. Кружки апельсина опустить в бокал. Сразу подать напиток к столу с соломинкой для напитков.

«ГРЕНАДА» - КОКТЕЙЛЬ



- 4–5 кубиков льда
- 2/10 сока апельсина
- 2/10 сладкого вермута
- 6/10 темного рома

Для украшения:

- небольшие палочки корицы

Положить кубики льда в барный стакан. Влить на лед апельсиновый сок, вермут и ром, хорошенько

размешать, затем сцедить в коктейльный бокал и украсить палочками корицы.

Не стоит злоупотреблять корицей, т. к. она может перебивать другие ароматы.



5 мин



ЯБЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

- 30 мл кальвадоса
- 10 мл джина
- 5 мл ангостуры
- 2 ч. ложки лимонного сока
- кубик льда
- 50 мл яблочного сока
- ломтики яблока с красной кожейей

Кальвадос, джин и ангостуру смешать, слить в высокий бокал, всыпать размельченный кубик льда. Долить яблочный сок. И не перемешивать.



Для придания неповторимого аромата можно посыпать на поверхность молотый мускатный орех.

Украсить бокал ломтиками яблок, облитыми лимонным соком.





20 мин

КОФЕ С РОМОМ

- 4 ч. ложки белого рома
- 2 ч. ложки коричневого сахара
- 2 чашки крепкого черного кофе эспрессо

Взять высокие стаканы, добавить ром и сахар, потом влить в кофе. Размешать, чтобы растворился сахар. Для придания пикантного вкуса добавить ломтик лимона в каждую чашку.



Коктейлям,
в состав которых входит
ром, после приготовления
дают настояться
10–15 минут.



«ФЛИРТ»

- 20 мл ликера «Амаретто»
- 20 мл апельсинового сока
- сухое шампанское

Для украшения:

- половина кружка апельсина
- 1 вишня для коктейлей

Все компоненты, кроме шампанского, вместе со льдом встряхнуть в шейкере и процедить в бокал-блюдец для шампанского. Долить шампанским. На край бокала нанизать половину кружка апельсина, к нему прикрепить вишенку на шпажке.

«КРОВАВАЯ МЭРИ»



Этот коктейль можно подавать в бокале, край которого украшен ободком из соли.

- 4–6 кубиков льда
- 2 части водки
- 6 частей томатного сока
- сок 1/2 лимона
- щепотка соли
- щепотка кайенского перца

Для украшения:

- палочка сельдерея
- кусочек лимона

Положить лед в шейкер. Добавить лед и влить водку, томатный сок и лимонный сок. Встряхивать

до образования пены. Перелить в высокий охлажденный бокал, предварительно добавить щепотку соли и щепотку кайенского перца и украсить веточкой сельдерея и кусочком лимона.



10 мин

Трудно представить себе утро без кофе, вечер без чая, жаркое лето без холодного кваса. В предлагаемой книге вы найдете множество рецептов изготовления различных напитков: простых и сложных, алкогольных и безалкогольных. Вы можете изготовить напиток на свой вкус и при этом избежать химических пищевых добавок, выбрать высококачественное, экологически чистое сырье, довести вкус напитка до совершенства. Итак, пунши, компоты, квасы, изысканные коктейли для жары и холода, для праздников и будней, для детей и для гостей. Пейте на здоровье!

УДК 641/642
ББК 36.991

ISBN 5-699-14916-3

© ООО «Издательство «Эксмо», 2006

Дизайн оформления *Н. Кудря*

НАПИТКИ И КОКТЕЙЛИ НА ЛЮБОЙ ВКУС

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *С. Карлухин*
Корректор *Т. Павлова*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел.: 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

- В Санкт-Петербурге:** ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. отдела реализации (812) 265-44-80/81/82.
- В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3.
Тел. (8312) 72-36-70.
- В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (8435) 70-40-45/46.
- В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.
- В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.
Тел. (343) 378-49-45.
- В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52.
- Во Львове:** Торговое Представительство ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2.
Тел./факс (032) 245-00-19.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и товарами «Эксмо-канц»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.
Информация по канцтоварам: www.eksmo-kanc.ru e-mail: kanc@eksmo-sale.ru

Подписано в печать 29.01.2006
Формат 60×100 ¹/₁₆. Гарнитура «Светлана». Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. 2,22.
Тираж 10 000 экз. Заказ № 802

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14