



ИСТОРИИ

Как приготовить горячие алкогольные коктейли? Инструкция Вики Боярской

Это PDF-версия материала, опубликованного на «Медузе». Вы можете отправить этот файл в любом мессенджере или по электронной почте вашим близким в России, особенно тем, кто не умеет обходить блокировки. Вы можете также распечатать этот текст и показать его тем, кто не пользуется интернетом.

«Медуза» признана «нежелательной» организацией на территории РФ, поэтому, пожалуйста, будьте осторожны и делитесь нашими материалами только с теми, кому доверяете.

Подробнее о «нежелательном» статусе.

Самый удобный способ читать «Медузу» без VPN — это скачать наше приложение. Оно работает в России, несмотря на блокировку, и это абсолютно безопасно. Версия для iOS и для Android. Приложение на Android также можно скачать по прямой ссылке.

Устанавливайте приложение не только себе, но и близким!

Горячие алкогольные напитки вроде глинтвейна идеально подходят для новогодних каникул. Во-первых, это вкусно. Во-вторых, согревает. В-третьих, приготовлением напитка можно занять и себя, и окружающих. Кроме того, горячие зимние напитки — это очень уютно. Мы попросили гастрономического журналиста Вику Боярскую составить инструкцию о том, как их готовить.

1. Помните: горячие коктейли — это не только про вино

Самый очевидный и знакомый всем горячий алкогольный напиток — глинтвейн, нагретое со специями вино. Но существует еще огромное множество горячих коктейлей, в состав которых входят самые разные алкогольные напитки. Чаще всего достаточно крепкие — виски, бурбон, бренди, ром; но иногда и совсем легкие, вроде сидра. Выбирайте, что вам больше нравится.

Коротко. Глинтвейн — это очень хорошо. Но есть и другие варианты.

2. Не кипятите алкоголь

Если приготовление напитка подразумевает нагревание, как в случае с глинтвейном, доводить его до кипения ни в коем случае не нужно. Нагревание помогает раскрыться аромату специй, но при слишком высокой температуре алкоголь начнет испаряться из жидкости, поэтому оптимальным вариантом будет нагреть вино до 80-85°C и дать напитку некоторое время настояться.

Идеальная температура подачи для всех представленных в этом обзоре напитков — 60-70°C: так жидкость будет теплой, но не обжигающей. Важно выбрать посуду с толстыми стенками, особенно если речь идет о стеклянных стаканах или чашках. Последние удобнее, чтобы держать коктейль в руках.

Коротко. Вы все еще кипятите?

3. Приготовьте необычный глинтвейн

Классический рецепт глинтвейна подразумевает нагретое до 80°C красное вино со специями: корицей, гвоздикой, цедрой цитрусовых. Мы предлагаем расширить этот состав: добавьте в вино несколько звездочек аниса, тертый мускатный орех, горошины душистого или розового перца, пару «коробочек» кардамона, небольшой кусочек очищенного корня имбиря или галангала. Также готовый напиток можно

ароматизировать несколькими каплями биттера — крепкого алкогольного ликера или настойки на травах (а также корнях, листьях и ягодах) самых разных растений.

Для глинтвейна в равной степени хорошо подходит как красное, так и белое вино. В любом случае, лучше, чтобы вино было сухое. Если ваш вкус требует сахара или меда, добавьте его прямо в чашку с готовым напитком.

Кстати, помимо вина можно использовать сидр: нагревание до 80°C лишит его перляжа (иными словами, пузырьки газа «выдохнутся» во время нагревания), но легкая газация все равно останется, а весь набор специй для глинтвейна будет отлично сочетаться с яблочностью сидра. Повысить градус такого горячего напитка можно, добавив в него немного кальвадоса или бренди.

Коротко. В глинтвейн можно и нужно добавлять больше разных специй. И попробуйте приготовить его из сидра!

4. Сделайте «Хот тодди» на основе виски или бренди

Горячий коктейль британского (а также ирландского и шотландского) происхождения делают из чая

с добавлением трав, специй, сахара и крепкого алкоголя. Чаще всего это виски или бренди. Тодди традиционно был напитком моряков: горячая сладкая основа со специями помогала приподнять градус, не расходуя при этом слишком много алкоголя, запас которого был ограничен. Бронебойный состав позволяет приготовить этот напиток на основе практически любого крепкого алкоголя, но мы предлагаем выбрать именно классическую версию с виски.

Для начала заварите крепкий чай — черный или травяной. Можно добавить в него тимьян, ромашку, листья смородины, мяты или плоды шиповника. Туда же, в заварочный чайник, добавьте специи: 1-2 палочки корицы, корень имбиря, 1-2 соцветия гвоздики. Готовый чай профильтруйте через сито. На 50 миллилитров виски используйте 150 миллилитров чая со специями, одну столовую ложку меда или сахара и сок лимона по вкусу.

Чтобы приготовить совсем другую версию «Тодди», используйте зеленый чай и ароматизируйте его хвойным духом: розмарином и ягодами можжевельника. Вместо меда можно подсластить этот напиток вареньем из шишек.

Коротко. Чтобы превратить сладкий чай с лимоном в «Хот Тодди», добавьте в него виски или бренди.

5. Сделайте сладкий эгг-ног вместо десерта

Коктейль на основе молока, сливок, яичных желтков и бренди традиционно готовят в Великобритании и Западной Европе на Рождество и вокруг новогодних праздников. От других горячих алкогольных напитков его отличает промежуточный статус: эгг-ног — нечто среднее между дижестивом и десертом. Зная об этом, вы не удивитесь тому, что технология приготовления несколько сложнее, чем просто «подогреть и смешать»: коктейль варят в большой кастрюле, поэтому подавать его имеет смысл на компанию из четырех и более человек. Кстати, так как алкоголь добавляется в напиток в самом конце, вы легко можете оставить безалкогольную порцию для детей.

Первое, что нужно приготовить — это заварная сливочно-яичная основа. Соедините 600 миллилитров молока и 300 миллилитров жирных (не менее 22% жирности) сливок. Разрежьте вдоль стручок натуральной ванили и выскребите из него семена плоской стороной ножа, а затем добавьте и их, и сам стручок в молоко со сливками. Туда же выложите палочку корицы и натрите полную чайную ложку мускатного ореха. Доведите молоко до кипения и варите со специями еще 2-3 минуты, помешивая, чтобы оно не убежало. Снимите с огня и оставьте. Отделите пять яичных желтков

от белков, сохранив последние. Желтки соедините со 120 граммами сахара и хорошо взбейте миксером с насадкой-венчиком до состояния гладкой белой кремообразной массы. Продолжая взбивать, тонкой струйкой влейте в яичную массу горячее молоко. Удобнее всего использовать для этого планетарный миксер — так у вас будут свободны обе руки и вы сможете проливать молоко через сито, чтобы удалить из него стручок ванили и палочку корицы. Если молоко достаточно горячее, яичные желтки слегка заварятся и масса приобретет консистенцию кефира. Если же она осталась абсолютно жидкой, верните ее на плиту и прогревайте на минимальном огне, постоянно помешивая венчиком, пока основа не начнет слегка густеть. В этот момент сразу снимите ее с огня.

Яичные белки взбейте в мягкую пену, добавьте в заваренную смесь и перемешайте ее ложкой. В готовую основу влейте 100 миллилитров бренди и 80 миллилитров рома (или просто 180 миллилитров бренди), перемешайте. Разливайте коктейль по бокалам и присыпайте сверху тертым мускатным орехом.

Коротко. Эгг-ног готовят из молока, сливок, яиц, сахара и крепкого алкоголя. А в детскую версию можно просто не добавлять алкоголь!

6. В любой непонятной ситуации делайте горячий сливочный ром!

Если вы не уверены, что справитесь с заварным эгг-ногом, предлагаем другой беспроигрышный вариант: густой, сливочный и сладкий напиток — но не за счет сахара и сливок, а за счет масла, пломбира и сладкого рома. Горячий сливочный ром — это классический зимний коктейль, которым приятно «лечиться» от простуды или просто согреваться после долгих прогулок. В нем также содержится праздничный букет из специй, но заваривать ничего не придется. Основу для него нужно заранее заморозить.

Как это часто бывает с классическими блюдами и напитками, рецепт сливочного рома существует во множестве вариаций. Мы предлагаем одну из самых простых.

Растопите на небольшом огне 100 граммов сливочного масла в глубоком сотейнике. Добавьте 250 граммов пломбира, 100 граммов тростникового сахара и по $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотой корицы и мускатного ореха. Тщательно перемешайте массу и взбейте ее миксером с насадкой-венчиком (или просто ручным венчиком). Уберите в морозилку минимум на час. Эту замороженную масляную пену вы сможете добавлять прямо в чашки с горячим напитком.

Для основы напитка можно использовать горячую воду или подогретый яблочный сок. Доведите его до кипения и снимите с огня. Налейте в каждую чашку 150 миллилитров сока (или воды) и добавьте 30 граммов рома а также одну столовую ложку масляно-пломбирной пены. Прежде чем пить, коктейль нужно слегка взбить ложкой прямо в чашке.

Коротко. Сливочный ром — очень хороший вариант: не самый банальный, вкусный и простой в приготовлении.

Вика Боярская
