

• КНИГА РЕЦЕПТОВ •

Все Соки

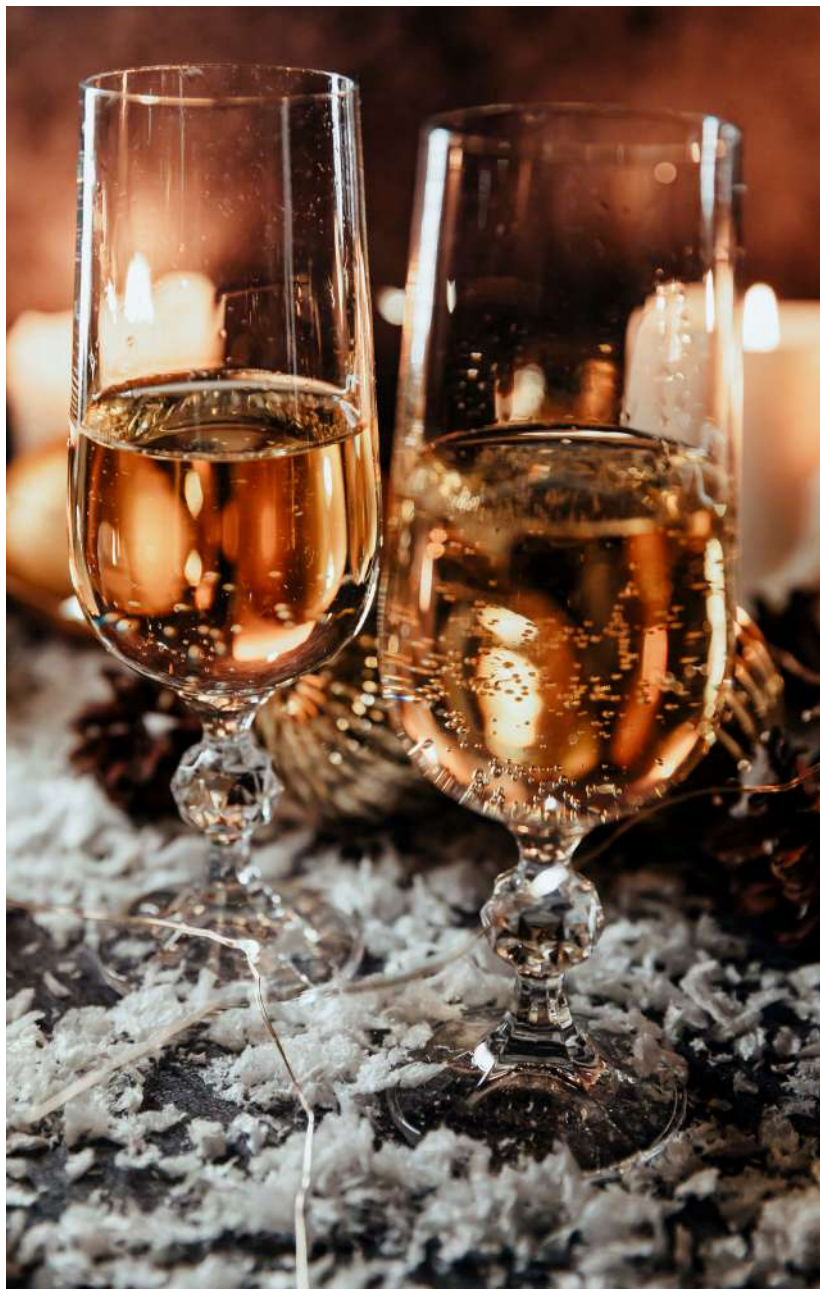


• 2024 •

Содержание

Коктейли.....	6
Глнтвейн	8
История возникновения	8
Глнтвейн в разных странах.....	9
Значение	9
Безалкогольный глнтвейн	10
Классический домашний глнтвейн	13
Эгг-Ног	14
История возникновения	14
Эгг-Ног в разных странах	15
Безалкогольный Эгг-Ног	16
Классический Эгг-Ног	19
Пунш.....	20
История возникновения	20
Горячий классический пунш	21
Состав.....	21
Безалкогольный пунш	23
Гранатовый холодный пунш.....	24
Кейп Кодер	26
История возникновения	26
Безалкогольный клюквенный Кейп Кодер	28
Классический Кейп Кодер	31

Пина Колада	32
История возникновения	32
Интересные факты.....	33
Значение	33
Безалкогольная Пина Колада.....	34
Классическая Пина Колада	37
Кровавая Мэри.....	38
История возникновения	38
Интересные факты.....	39
Значение	39
Безалкогольная Кровавая Мэри	40
Классическая Кровавая Мэри	43
Голубая лагуна	44
История возникновения	44
Домашний лимонад.....	45
Безалкогольная Голубая лагуна.....	46
Классическая Голубая лагуна	49
Мохито	50
История возникновения	50
Интересные факты.....	51
Значение	51
Безалкогольный клубничный мохито	52



Компот мохито на зиму	55
Классический мохито	56
Космополитен	58
История возникновения	58
Безалкогольный Космополитен	61
Классический Космополитен по версии IBA	62
Шампанское	64
История возникновения	64
Польза и вред шампанского	65
Значение	65
Безалкогольное шампанское	66
Заключение	68
Hurom H-100	70
Hurom H400	72
L'equip BS5	74
Blendtec Professional 800	76
«Все Соки»	78
Преимущества компании «Все Соки»	79

• БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ •

Коктейли

для дома и бара

Слово «коктейль» в переводе с английского означает «**петушиный хвост**». История возникновения этого многокомпонентного напитка покрыта завесой тайны: существует множество различных легенд, но ни одна из них до сих пор не подтверждена.

Снедавних пор фраза «я не пью» стала уважительной, чтобы не ходить в клуб и не встречаться с друзьями по выходным. Это связано с тем, что большинство посиделок и походов в бары непременно подразумевает алкоголь. И, как известно, трезвый пьяному не товарищ.

Неважно, почему Вы не пьёте: по состоянию здоровья, по религиозным убеждениям или потому, что сегодня – Ваша очередь быть «трезвым водителем». Это не повод отказывать себе в удовольствии хорошо провести время с близкими людьми и выпить вкусный напиток. Но часто бывает, что в меню из безалкогольного есть только газировка, соки или вода.

Не так давно стали появляться аналоги известных коктейлей без спиртного, после которых можно садиться за руль, принимать лекарства и не мучиться от похмелья. Рецептов таких напитков становится всё больше: бармены экспериментируют с различными компонентами, создавая новые миксы, мало чем отличающиеся от классических образцов.

У многих безалкогольный напиток (моктейль) ассоциируется с детским утренником: просто сладкий десерт из мороженого, молока, бананов и сока. Но теперь практически на каждый алкогольный коктейль найдётся аналог без высокоградусных добавок.

Как правило, готовить такие миксы быстро и просто. Для этого не обязательно покупать специальное оборудование (хотя наличие шейкера и блендера существенно расширит ассортимент напитков). В данной книге Вы найдёте рецепты коктейлей без алкоголя, которые можно приготовить дома или добавить в барную карту клуба или кафе. В состав безалкогольных коктейлей входят практически те же ингредиенты, что и в традиционные напитки. Благодаря этому вкус аналога не сильно отличается от оригинала.

Моктейли актуальны не только на вечеринках и в шумных компаниях: в зависимости от ингредиентов, они могут согревать в холодную погоду, бодрить после бессонной ночи и употребляться перед приёмом пищи в качестве безалкогольного аперитива.

С одной стороны, приготовить вкусный коктейль просто. Особенно если он состоит из нескольких ингредиентов и не требует специальных приспособлений. Но для сложных и разнообразных напитков требуется сноровка, барный инвентарь и заранее подготовленные продукты.



∞ Основные ингредиенты ∞

Газированные напитки:
содовая, кола, спрайт, фанта

Свежевыжатые соки

Сахар

Фруктовый сироп.
Можно приготовить самостоятельно или купить в ближайшем магазине

Молоко и кофе

Свежие и консервированные
фрукты и ягоды

Специи

Лёд

Также в коктейли добавляют и другие порой самые неожиданные ингредиенты: от тыквы и печени до бекона и тостов. Для этого нужно либо найти хороший рецепт, либо иметь врождённый талант бармена и экспериментатора.

• БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ •

Глинтвейн

в домашних условиях

История возникновения

Горячее вино – глинтвейн – известно ещё с Древнего Рима. Единой версии возникновения этого напитка не существует. Есть несколько вариантов его появления:

- Вино разбавляли фруктами и специями, чтобы скрыть вкус алкоголя;
- Вино со специями было ритуальным напитком у кельтов и германцев. Они варили его в честь окончания сбора урожая и наступления холодов;
- Много веков назад глинтвейном лечили различные недуги, в том числе и простудные заболевания. Благодаря этому тёплое вино получило название «Гипокрас», в честь известного древнегреческого целителя;
- Вино с добавками хранится дольше обычного, поэтому древние римляне добавляли в него различные пряности. Многолетнее пряное вино считалось обязательным атрибутом на столе у зажиточных господ;
- Рецепт вина со специями стал известен спустя несколько тысячелетий из книги неизвестного римлянина. Причём все приправы, описываемые в книге, стоили дорого и были доступны только зажиточным жителям.





Значение

Словосочетание «Gluhende wein» в переводе с немецкого означает «**пылающее вино**». Уже в 17 веке этот напиток стал известен в Германии, Польше, Великобритании и странах Скандинавии. Приблизительно в это время появился традиционный рецепт согревающего напитка. Впоследствии глинтвейн распространился по другим странам и стал символом рождественских празднований, подобно рождественскому деду, который разносит подарки, но также имеет много имён и обличей.

Глинтвейн в разных странах

Mulled wine из Великобритании готовится из красного вина или яблочного сидра, специй и тёмного сахара. Классический рецепт не подразумевает добавления ягод и фруктов.

Глинтвейн по-французски или **Vin Chaud** состоит из красного вина, мёда, корицы и кардамона. В готовый напиток наливают крепкий алкоголь, например, кальвадос.

Немецкий **Gluhende wein** близок к классическому рецепту глинтвейна, но в него не принято добавлять много фруктов.

Vin brulé из Италии варится из очень крепкого вина. В него добавляют фрукты, орехи, бадьян, корицу и гвоздику. Когда вино нагревается, его смешивают с «Амаретто».

Скандинавский **Глётг** — вино, водка, молотый имбирь, корица, изюм, миндаль и сахар.



Поваренные книги 16 века содержат в себе рецепты приготовления напитка на основе сухих красных вин. В большинстве из них также упоминаются мёд, корица, кардамон и корень галангала.

Существует и другой рецепт, который включает в себя вино, корицу, имбирь, гвоздику, мускатный орех, перец, сахар и сливки.



Bugeo-
receptm
napitkov

Безалкогольный глинтвейн

Ингредиенты

Виноград	1 кг
Вода	100 мл
Апельсин или цедра апельсина	1 шт. 3 ст. л.
Яблоко	1 шт.
Изюм	2 ст. л.
Корица или палочка корицы	1 ч. л. 1 шт.
Кардамон	щепотка
Молотый имбирь	1/2 ч. л.



Приготовление

1. Отожмите виноград для получения 750 мл сока. Апельсин и яблоко нарежьте дольками.
2. Смешайте в кастрюле с толстым дном свежавыжатый сок и остальные ингредиенты.
3. Варите глинтвейн на слабом огне около 10–15 минут, не доводя до кипения.
4. Перед подачей дайте глинтвейну настояться в течение 5–10 минут.

Глинтвейн – один из самых популярных зимних напитков, который может согреть даже в самую ненастную погоду.









Классический домашний глинтвейн

◆◆◆◆◆ Ингредиенты ◆◆◆◆◆

Красное вино	750 мл
Вода	100 мл
Сахар или мёд	1 ст. л. 3–4 ст. л.
Мускатный орех	щепотка
Молотый имбирь	1/2 ч. л.
Гвоздика	щепотка
Апельсин или цедра апельсина	1 шт. 3 ст. л.
Яблоко	1 шт.
Изюм	2 ст. л.
Палочка корицы или молотая корица	1 шт. 1 ст. л.



〰️ Приготовление 〰️

1. Смешайте воду со специями и кипятите в течение 2-х минут. Оставьте смесь настаиваться 10–15 минут.
2. Нарежьте яблоко и апельсин, положите в кастрюлю с толстым дном, залейте вином, добавьте мёд и нагрейте до 80 °С.
3. Добавьте к тёплому вину воду со специями и снова подогрейте.
4. Глинтвейн подаётся горячим или тёплым. При желании его можно процедить, а фрукты подавать отдельно.

Готовый глинтвейн лучше не доводить до кипения, поэтому при появлении пара и мелких пузырьков снимите напиток с огня.

• РОЖДЕСТВЕНСКИЙ •

Эгг-Ног

в домашних условиях

История возникновения

Молочный рождественский напиток из сырых яиц, наряду с глинтвейном и пуншем, стал неувядающей классикой в США, Канаде и многих других европейских странах.

Первое упоминание о популярном коктейле датировано 1775 годом, хотя согласно легендам он появился ещё в 15 веке. В 13 веке традиционным угощением британских монахов был **Поссет** – горячий напиток из молока, эля, сырых яиц и инжира. Затем появились рецепты, которые состояли из вина, молока, хереса и яиц.

Чтобы напиток стал доступнее, херес заменили на ром, после чего напиток стал стремительно распространяться по северному полушарию и получил своё название Эгг-Ног (Egg Nog).





Эгг-Ног в разных странах

На юге вместо рома в напиток добавляли виски.

В государстве **Пуэрто-Рико** в коктейль вместо яиц стали добавлять кокосовый сок, назвав напиток «Кокито» (название коктейля сохранилось и сейчас, но рецепт претерпел изменения).

Мексиканцы заменили алкогольную составляющую на спирт и щедро приправляли коктейль корицей и ванилью.

В **Перу** можно попробовать Эгг-Ног с виноградным дистиллятом местного происхождения.

Несмотря на то, что многие стараются придерживаться классического рецепта Эгг-Нога, коктейль позволяет экспериментировать с ингредиентами в зависимости от предпочтений.

Безалкогольный Эгг-Ног

Ингредиенты

Молоко	150 мл
Жирные сливки	50 мл
Спелый банан	1 шт.
Мёд	1 ч. л.
Молотая корица	щепотка
Молотый имбирь	щепотка
Ванильный или тростниковый сахар	1 ч. л.

Приготовление

1. В слегка подогретое молоко добавьте мёд и специи, дайте настояться не менее 10 минут (если Вы хотите, чтобы коктейль был холодным, оставьте молоко остывать на полчаса).
2. Измельчите в блендере банан и сливки до пышной однородной консистенции, добавьте тонкой струйкой молоко и снова взбейте.
3. Разлейте напиток в высокие бокалы. Посыпьте сверху какао-порошком, корицей или сахаром.

Рождественский напиток не содержит алкоголь. Однако даже при этом Эгг-Ног остаётся напитком для взрослых, так как детям категорически противопоказаны сырые яйца.









Классический Эгг-Ног

Ингредиенты

Молоко или 10% сливки	300 мл
Свежие куриные яйца (или перепелиные)	2 шт. 10 шт.
Крепкий алкоголь	100 мл
Сахар	1 ст. л.
Корица, мускатный орех и Ванилин по Вкусу	



Сейчас многие европейцы не представляют праздник без традиционного коктейля. В Шотландии Эгг-Ног – это не только выпивка, но и еда. Поэтому традиционный рецепт включает в себя яйца, молоко, алкоголь и что-нибудь сладкое.

Приготовление

1. Взбейте в блендере яйца, сахар и ванилин до воздушной пенки. Влейте холодное молоко или сливки и снова взбейте.
2. Перелейте смесь в кастрюлю, добавьте специи и варите 15–20 минут на слабом огне до загустения. Не давайте напитку закипеть, иначе он свернётся!
3. Снимите кастрюлю с огня, добавьте алкоголь и помешивайте содержимое ещё несколько минут.
4. Готовый тёплый воздушный напиток разлейте по стаканам и подайте к столу.

• БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ •

Пунш

в домашних условиях

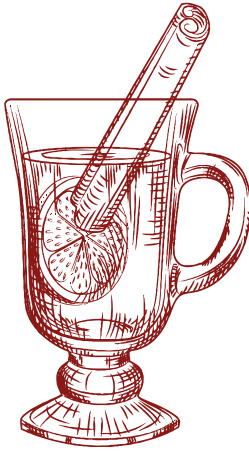
История возникновения

Сложно найти два одинаковых рецепта коктейля под названием «пунш». Ингредиенты, приготовление – всё настолько отличается, что, кажется, каждый из существующих многокомпонентных напитков тоже по-своему пунш. Коктейль по праву можно назвать прародителем всех современных алкогольных и безалкогольных миксов.

Его создание приписывают и морякам, которые с помощью сладкого алкогольного напитка лечились от цинги, и древним индийцам, и даже британским служащим Ост-Индской компании. Первое упоминание пунша зафиксировано в 17 веке, а спустя несколько лет были записаны первые более-менее точные пропорции.



Состав



Первоначальный состав отличается от современных рецептов: аквавит, розовая вода, сок лимона и сахар. Что именно подразумевалось под «**аквавитом**» неизвестно. Возможно, это был национальный скандинавский напиток или восточный арак (анисовая настойка дистиллята 30–60% крепости).

Сейчас пунш является традиционным напитком в Германии, символом вечеринок американских подростков в комедиях и отличным коктейлем для времяпрепровождения в хорошей компании.

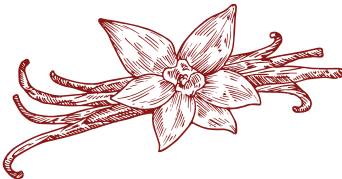
Горячий классический пунш

◆◆◆◆◆ Ингредиенты ◆◆◆◆◆

Красное сухое вино	700 мл
Сахар	4 ст. л.
Ром	100 мл
Лимоны	4 шт.
Апельсины	6 шт.
Фрукты и специи по Вкусу	

〰 Приготовление 〰

1. За несколько часов до употребления добавьте в вино специи. Можно взять те же самые, которые используются для глинтвейна.
2. С помощью соковыжималки приготовьте 700 мл апельсинового и 200 мл лимонного соков.
3. Подогрейте вино до 60–70°C, добавьте сахар и соки.
4. Процеженное от фруктов вино смешайте с ромом, добавьте фрукты и подавайте к столу.

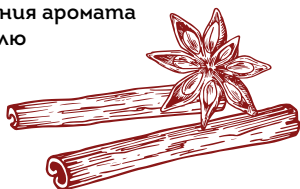




Безалкогольный пунш

Ингредиенты

Яблоки	2,5 кг
Апельсины	2 шт.
Лимон	2 шт.
или лайм	4 шт.
Мёд	1/4 ст.
Палочка корицы	1 шт.
Высушенные цветки звездки	8 шт.
Ломтики имбиря	3 шт.
Цедра и ломтики лимона для украшения и придания аромата коктейлю	



Приготовление

1. В соковыжималке приготовьте соки: 2 л яблочного, 250 мл апельсинового и 125 мл лимонного или лаймового.
2. В чашу мультиварки налейте соки и мёд. Перемешайте до растворения мёда.
3. В мешочек из марли поместите специи, имбирь и опустите его в чашу мультиварки.
4. Варите напиток при небольшой температуре 5–6 часов, а затем на высокой – 2–3 часа.
5. После приготовления добавьте специи и разлейте пунш по стеклянным стаканам, украсив по желанию.



Гранатовый холодный пунш

◆◆◆◆◆ Ингредиенты ◆◆◆◆◆

Крепкий алкогольный напиток	1/3 ст.
Гранат	1-2 шт.
Апельсин	1 шт.
Цедра апельсина	
Игристое вино	700 мл
Зёрна граната	
Лёд	



〰 Приготовление 〰

1. Отожмите гранат для получения 250 мл сока и апельсин для 125 мл.
2. Смешайте крепкий алкоголь, свежавыжатые соки и апельсиновую цедру в большой ёмкости, поставьте её в холодильник.
3. Добавьте игристое вино, зёрна граната и лёд.





• БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ •

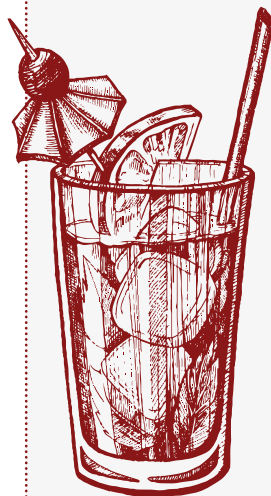
Кейп Кодер

в домашних условиях

История возникновения

Кейп Кодер – один из самых лёгких в приготовлении коктейлей. Самая распространённая версия происхождения гласит, что этот лонг дринк был придуман в 1945 году кооперативом **Ocean Spray** – известным производителем клюквенного и грейпфрутового соков. Когда стали падать продажи клюквы, компания создала алкогольный напиток и занялась его продвижением.

Спустя несколько лет Министерство здравоохранения США объявило, что поля кооператива обрабатываются токсичными удобрениями, после чего популярность коктейля значительно упала. Но спустя годы напиток вновь завоевал любовь по всему миру.



По другой версии простой рецепт коктейля когда-то придумали **шифровальщики**, маскируя водку клюквенным морсом.

Сейчас Кейп Кодер из-за своей рецептуры считается мужским. При этом он остаётся одним из самых популярных пляжных и клубных коктейлей. Рецепт прост и доступен каждому, особенно если нет времени на приготовление многокомпонентного напитка, такого как Глинтвейн, Пина Колада или Пунш.





Безалкогольный клюквенный Кейп Кодер

Ингредиенты

Гранат	1 шт.
Клюквенный сок или морс	125 мл
Сахар	1 ст.
Имбирный эль	150 мл
Лимон или лайм	1 шт.
Клюква для украшения	Несколько ягод



Приготовление

1. С помощью пресса для цитрусовых отожмите 125 мл гранатового сока.
2. Смешайте в кастрюле соки и сахар и доведите до кипения. На слабом огне варите ещё 7–10 мин до растворения сахара и загустевания сиропа. Дайте остыть.
3. Заморозьте бокал, затем намочите кромку в соке и опустите её в сахар. Потрясите бокал, чтобы слетели лишние крошки.
4. Налейте в стакан 150 мл имбирного эля, затем 35 мл сиропа и выжмите сок из четверти лимона или лайма.

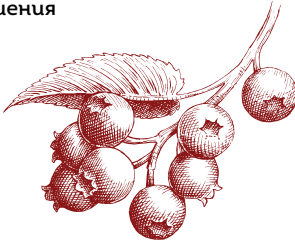




Классический Кейп Кодер

Ингредиенты

Водка	50 мл
Клюквенный сок или морс	150 мл
Лёд в кубиках	
Лимон или лайм	1 шт.
Клюква для украшения	



Приготовление

1. Отожмите лимонный сок.
2. Наполните коктейльный бокал кубиками льда.
3. Добавьте алкоголь, морс и несколько капель лимонного сока.
4. Добавьте ягоды клюквы для украшения и перемешайте коктейль.
5. Украсьте коктейль долькой лимона или лайма, веточкой мяты.



• ТРОПИЧЕСКАЯ •

Пина Колада

в домашних условиях

История возникновения

Как и в случае с глинтвейном, история возникновения Пина Колады неизвестна:

- Согласно первой версии напиток изобрёл **бармен**, работающий на побережье Карибского моря. В 1954 году, спустя месяцы экспериментов, он создал коктейль, который сразу пришёлся по вкусу отдыхающим. Постепенно рецепт стал распространяться в другие заведения, а затем и в другие страны;
- Вторая версия гласит, что в начале 19 века **капитан пиратского корабля** готовил похожий коктейль своей банде, чтобы поддержать боевой и командный дух. Оригинальный рецепт был утерян, а затем восстановлен со слов непосредственных участников команды;
- Третья и самая распространённая версия возникновения известного микса утверждает, что напиток – результат разработки **пуэрториканских учёных**. В 1987 году государство сделало коктейль Piña colada общественным достоянием и даже установило в честь напитка мемориальную доску.

В 60-х годах сладкий коктейль был признан международной ассоциацией барменов, а рецепт приготовления приведён к единому стандарту. Считается, что бармены должны знать его наизусть и ни на миллилитр от него не отступать. Но из-за того, что основные ингредиенты бывает найти очень сложно, некоторые заведения допускают небольшие отклонения в рецептуре.



Значение

Пина Колада (пинья колада, в переводе с испанского «процеженный ананас») – традиционный карибский коктейль из рома, кокосового молока и свежесжатого сока ананаса.

Он относится к разряду лонг дринок – напитков большого объёма, которые можно пить на протяжении целого вечера. Коктейль подают в бокалах харрикейн с трубочкой и долькой ананаса.

Интересные факты

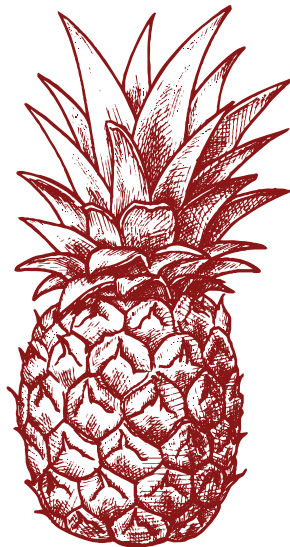
Алкогольная Пина Колада входит в **топ-10** самых заказываемых лонг дринок мира. Поэтому её можно попробовать практически в каждом баре.

В 1979 году Рупер Холмс выпустил песню **Escape** (The Pina Colada Song). После релиза этого трека коктейль стремительно начал набирать популярность.

Аромат напитка часто используется в качестве косметической отдушки, ароматизатора туалетной бумаги, «ёлочек» в машину и другого.

Чтобы приготовить **безалкогольную** «девушечную» Пина Коладу достаточно просто не добавлять ром.

Иногда вместо традиционного бокала используют **половину кокоса или ананас**.



Безалкогольная Пина Колада

Ингредиенты

Куркума	1/2 ч. л.
Корень имбиря	4 см
Замороженный банан	1 шт.
Нарезанный ананас	300 г
Соевое, миндальное или кокосовое молоко	1 ст.
Ванильный сахар	2 ч. л.
Коктейльная вишня и/или долька ананаса	



Приготовление

1. Очистите имбирь и загрузите в соковыжималку.
2. Взбейте в блендере замороженный банан, нарезанный ананас, куркуму и сок имбиря до однородной консистенции. Затем добавьте молоко и ванильный сахар. Снова взбейте.
3. Перелейте в бокал, украсьте вишней или ананасом.

Безалкогольный веганский низкокалорийный коктейль станет Отличным перекусом в течение дня. Это настоящая витаминная бомба, которая поможет справиться с плохим настроением и симптомами простуды.









Классическая Пина Колада

◆◆◆◆◆ Ингредиенты ◆◆◆◆◆

Любой светлый ром	50 мл
Ананас	75 г
Свежее кокосовое молоко (можно заменить ликёром «Малибу»)	30 мл
Сливки от 30% (для Взбивания)	50 мл
Лёд	
Коктейльная Вишня и/или долька ананаса	



〰️ Приготовление 〰️

1. Очистите и нарежьте ананас, приготовьте сок с помощью шнековой соковыжималки.
2. Поместите в чашу блендера и взбейте до однородной воздушной консистенции ром, ананасовый сок, молоко и лёд.
3. Перелейте в бокал, украсьте взбитыми сливками, вишней или ананасом.

• БЕЗАЛКОГОЛЬНАЯ •

Кровавая Мэри

в домашних условиях

История возникновения

Коктейль «Кровавая Мэри» относится к лонг-дринкам – напиткам внушительного объёма, которые готовятся с большим количеством льда и долго пьются.

Чем «старше» коктейль, тем сложнее проследить его историю. На звание изобретателя популярного напитка претендуют двое:

- **Джордж Дессель**, который придумал «напиток от похмелья», состоящий только из водки и томатного сока;
- **Фернанд Петтио**, который работал в баре Нью-Йорка и добавил дополнительные составляющие в напиток (соль, перец, соус, лимонный сок и лёд).



Значение



Название часто соотносят с **Марией I** – первой коронованной королевой Англии – или с легендой о Кровавой Мэри, **призраке**, который появляется в зеркале, если его позвать. Согласно одной из легенд, своим названием коктейль обязан **Эрнесту Хэмингуэю**. Многие верят, что именно он настаивал на названии «Кровавая Мэри», чтобы увековечить имя четвёртой жены.

Сейчас напиток в зависимости от страны и региона называют по-разному: «Кровавая Мэри» или «Red Snapper», что переводится как «**красный окунь**».

Интересные факты

«Кровавая Мэри» входит в число официальных коктейлей Международной ассоциации барменов, категория «**Современная классика**».

В коктейль можно добавить различные ингредиенты, сделав его **самостоятельным блюдом**. В Висконсине из напитка создали овершейк, украсив «Кровавую Мэри» килограммом различных продуктов.

Коктейль часто упоминается в **литературе и кинематографе**, а в одном фильме французского режиссёра играет важную роль в сюжете.

Несмотря на наличие традиционного рецепта «Кровавой Мэри», **водка** – необязательный ингредиент алкогольного лонг дринка. В напиток можно добавлять ром, текилу, самогон, виски и даже пиво.



Для приготовления двухслойного коктейля сначала налейте в стакан сок, а затем по лезвию ножа медленно влейте алкоголь.



Безалкогольная Кровавая Мэри

Ингредиенты

Томаты	150 г
Лимон	1/2 шт.
Вустерский соус	7 капель
Соус табаско	3–4 капли
Соль, перец	щепотка
Лёд в кубиках	
Стебель сельдерея	

Приготовление

1. Отожмите помидоры и лимон в шнековой соковыжималке.
2. Добавьте все ингредиенты в высокий стакан, перемешайте и украсьте стеблем сельдерея.

Помните, от качества сока будет зависеть вкус коктейля. Благодаря содержанию томатов в напитке Вы защитите организм от свободных радикалов, вызывающих преждевременное старение, снизите риск онкологии и сердечно-сосудистых заболеваний и избавитесь от стресса и мышечной слабости.









Классическая Кровавая Мэри

Ингредиенты

Водка	50 мл
Томаты	150 г
Лимон	1/2 шт.
Вустерский соус	4 капли
Соус табаско	3 капли
Соль, чёрный перец	щепотка
Лёд в кубиках	
Ломтик лимона и стебель сельдерея	



Приготовление

1. Выжмите сок из целых томатов в соковыжималке с предварительным измельчителем. Также отожмите 15 мл лимонного сока.
2. Положите в стакан кубики льда, налейте томатный сок. Добавьте остальные ингредиенты и перемешайте барной ложкой.
3. Украсьте лимоном и стеблем сельдерея.

Готовьте любимые напитки прямо дома и помните, что правильная «Кровавая Мэри» – это коктейль, приготовленный с учётом Ваших предпочтений. Безалкогольная версия ничуть не хуже оригинала, при этом можно не бояться похмелья и других малоприятных последствий вечеринки.

• БЕЗАЛКОГОЛЬНАЯ •

Голубая лагуна

в домашних условиях

История возникновения

Коктейль Голубая лагуна – оригинальный лонг дринк, который не теряет своей популярности круглый год благодаря яркому голубому цвету, освежающему вкусу и простоте приготовления. Несмотря на то, что он не включён в список официальных коктейлей IBA, найти его можно в большинстве коктейльных карт.

Впервые напиток появился в «Harry's New York Bar» в середине 20 века. Яркий коктейль изобрёл бармен Энди Мак-Элон и назвал в честь исландского **термального курорта «Голубая Лагуна»**.



В состав «Голубой Лагуны» входит крепкий алкоголь, ликёр, выполняющий роль красителя, и лимонад.

Но чтобы по-настоящему насладиться вкусом напитка, рекомендуем не использовать магазинные газировки, а приготовить сироп самостоятельно.

Домашний лимонад

◆◆◆◆◆ Ингредиенты ◆◆◆◆◆

Лимон	2 шт.
Сахар	200 г
Вода газированная	750 мл

〰 Приготовление 〰

1. Хорошо вымойте лимоны и загрузите их в стакан мощного блендера.
2. Взбивайте на максимальной мощности до однородной консистенции.
3. Добавьте воду и сахар, перемешайте в блендере и процедите перед употреблением.



Безалкогольная Голубая лагуна

Ингредиенты

Sprite или домашний лимонад	100 мл
Сироп Блю Кюрасао	30 мл
Ананас	75 г
Лимон или лайм	1 шт.
Лёд в кубиках	



Приготовление

1. Нарезьте ананас и отожмите сок. Затем отожмите 30 мл лимонного сока.
2. Наполните бокал кубиками льда. Добавьте соки, голубой сироп и Sprite.
3. Перемешайте и украсьте дольками цитрусовых.

Ананас помогает бороться со стрессом, обладает антисептическим действием, улучшает пищеварение и способствует похудению.









Классическая Голубая лагуна

Ингредиенты

Водка	50 мл
Сироп Блю Кюрасао	20 мл
Sprite	140 мл
Лимон или лайм	1/2 шт. 1 шт.
Ананас для украшения	ломтик
Лёд	

Приготовление

1. Отожмите 10 мл лимонного или лаймового сока.
2. Наполните бокал льдом, добавьте водку, сироп и сок.
3. Налейте сверху газированный напиток и аккуратно перемешайте.
4. Украсьте стакан ломтиком ананаса.

Чтобы коктейль был более эффектным, аккуратно добавьте ещё немного голубого ликёра у самого края стакана. Блю Кюрасао опустится на дно, создавая визуальное подобие глубины моря или океана.

• БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ •

МОХИТО

в домашних условиях

История возникновения

История мохито начинается с 19 века, когда, согласно легенде, пираты создали напиток под названием «Драк», в котором мята заглушала вкус некачественного рома, а сок лайма добавлялся для укрепления иммунитета и предотвращения заболеваний.

В конце 19 века на Кубе открылось производство рома Bacardi, который и принёс небывалую популярность освежающему напитку, заменив «дешёвое пойло» элитным алкоголем.





Значение

Традиционный рецепт освежающего коктейля появился в 30-х годах 20-го века в одном из отелей Острова Свободы – Кубы. Напиток пришёлся по вкусу всем постояльцам и был назван «Мохито». До сих пор точно не известно, от какого слова произошло название: от испанского *Mojo*, что означает «**талисман**» (так называли крепкий соус с лимонным соком), или от *Mojadito*, что переводится как «**очень влажный**».

Интересные факты

Летний коктейль мохито пришёл к нам напрямую из солнечной Кубы. Он обладает освежающим и необычным вкусом, поэтому пользуется популярностью в жаркое время года, а также часто заказывается в клубах и кафе. Поэтому мохито – **символ Кубы**.

Популярность напитка резко возросла после выхода фильма «**Умри, но не сейчас**», где главный герой пьёт этот коктейль.

Многие бармены готовят для мохито **специальные кубики льда** из воды, сахара и сока лайма, считая, что обычный лёд делает коктейль водянистым.

Коктейль подаётся в **бокале хайбол**.



Мохито бывает алкогольным и безалкогольным, клубничным, гранатовым, яблочным и ежевичным.

Если немного пофантазировать, можно создать множество гру-гих вариантов, которые придутся по вкусу даже самым привередливым гезу-стам.



Безалкогольный клубничный мохито

Ингредиенты

Замороженная клубника	120 г
Лайм	1/2 шт.
Клубничный сироп	25 мл
Содовая	140 мл
Листочки перечной мяты	10 шт.
Сахар	2 ч. л.
Лёд	



Приготовление

1. В чашу блендера загрузите замороженную клубнику, листья мяты, свежевыжатый сок половины лайма и сахар. Измельчите.
2. Раздробите лёд в блендере в импульсном режиме.
3. В высокий стакан положите клубничную смесь, затем наполните его дроблённым льдом, влейте клубничный сироп, содовую и аккуратно перемешайте коктейльной ложкой.
4. Украсьте листиком мяты и долькой лайма.

Безалкогольный мохито полезен за счёт своих ингредиентов. Мята – мощный антиоксидант, который помогает предотвратить болезнь Альцгеймера и даже оказывает антиканцерогенное действие. Лайм – источник витамина С и калия, а клубника нормализует пищеварение и обмен веществ, тем самым способствуя похудению.









Компот мохито на зиму

Ингредиенты

Сахар	1 ст.
Листья мяты или мелиссы	1/2 ст.
Лимон или лайм	1 шт.
Апельсин	2 шт.
или крыжовник,	1 ст.
или яблоко	3 шт.



Приготовление

1. Нарезьте фрукты на дольки.
2. В стерилизованную трёх-литровую банку добавьте все ингредиенты.
3. Залейте содержимое банки кипятком и накройте крышкой на 10–15 минут.
4. Слейте всю жидкость в кастрюлю, доведите до кипения и снова залейте в банку.
5. Закатайте стерилизованной крышкой и укутайте в тёплое одеяло или плед, пока компот полностью не остынет.

Классический мохито

Ингредиенты

Светлый ром	45 мл
Листочки перечной мяты	6–8 шт.
Лайм	1 шт.
Сахар (сахарный сироп)	2 ч. л.
Лёд	
Содовая	



Приготовление

1. В стакан положите сахар и нарезанный на 4 дольки лайм. С помощью мадлера раздавите лайм в стакане, пока сахар не растворится.
2. «Разбудите» мяту: положите её листья в одну ладонь и несильно хлопните по ней другой.
3. Измельчите лёд в блендере в импульсном режиме.
4. В стакан добавьте дроблённый лёд и ром, перемешайте содержимое барной ложкой.
5. Долейте содовую до краёв и украсьте веточкой мяты.





• БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ •

Космополитен

в Большом городе

История возникновения

Коктейль «Космополитен» стал известен благодаря культовому телесериалу «Секс в большом городе», где четыре подруги за бокалом вкусного напитка обсуждали события своей жизни. И если в первых сезонах на коктейль никто не обращал внимания, то спустя несколько лет он приобрёл огромную популярность по всему миру и вошёл в число официальных коктейлей Международной ассоциации барменов в категории «Современная классика».



В основе классического микса лежит водка, но благодаря цитрусовому ликёру Куантро и лимонному или лаймовому соку алкоголь практически не чувствуется. А терпкий клюквенный сок придаёт сладость и нежно-розовый цвет, завершая гармонию композиции.







Безалкогольный Космополитен

Ингредиенты

Свежевыжатый персиковый, яблочный или ананасовый сок	100 мл
Гренадин	15 мл
Клюквенный сок или морс	50 мл
Содовая	30 мл
Колотый лёд	
Лимон для украшения	



Приготовление

1. Отожмите сок в шнековой соковыжималке.
2. Смешайте в шейкере лёд, гренадин, фруктовый и клюквенный соки. Процедите и перелейте в бокал.
3. Добавьте содовую и украсьте долькой лимона.

Классический Космополитен по версии IBA

Ингредиенты

Водка Absolut Citron	40 мл
Цитрусовый ликёр Cointreau	15 мл
Свежевыжатый сок лайма	15 мл
Клюквенный сок или морс	30 мл
Лёд	

Приготовление

1. Выжмите 15 мл лимонного сока.
2. Добавьте все ингредиенты в шейкер, наполненный льдом. Тщательно перемешайте и процедите напиток в охлаждённый бокал для мартини.
3. Украсьте твистом из лимонной цедры.

Коктейль относится к категории напитков «Any Time». Его употребляют независимо от времени суток, но чаще всего встречается на вечеринках в ночных клубах или массовых мероприятиях.





• БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ •

Шампанское

в домашних условиях

История возникновения

Шампанское – символ особого случая. Это чуть ли не ритуальный напиток, который открывают, когда событие имеет торжественное значение: свадьба, награждение или празднование юбилея. Если раньше бутылка газированного вина была благороднейшим напитком для аристократов, то сейчас это неотъемлемая часть праздника. И вот уже много лет шампанское – самый популярный напиток в мире.

Согласно легендам, шампанское появилось вопреки стараниям виноделов в Шампани. Сейчас **пузырьки** – это главный атрибут праздничного напитка, а раньше виноделы считали это результатом некачественно сделанной работы. И все их силы были брошены на то, чтобы избавиться от нежелательного явления.

Так как шампанские виноделы переправляли вино в **Англию**, под влиянием времени и погодных условий англичане получили игристое газированное вино, которое оценили по достоинству и решили производить его в больших количествах.

Дом Периньон – не изобретатель шампанского, как уверены многие. Это известный бенедиктинский монах, который благодаря своему усердию привнёс немало полезных и значимых новаций в производство уже существующего напитка. Он научился купажированию, осветлению шампанского и правильной закупорке, чтобы надолго сохранить игристое вино.



Значение



Многие люди по всему миру привыкли называть любое игристое вино шампанским. Между тем «шампанское» – это название уникального и неповторимого напитка, произведённого в **Шампани**.

Польза и вред шампанского

- + Уменьшает риск возникновения сердечно-сосудистых заболеваний.
- + Нормализует кровяное давление.
- + Снижает риск возникновения инсульта.
- + Улучшает кишечную моторику и перистальтику.
- + Повышает иммунитет и защищает от инфекций.
- Даёт один из самых тяжёлых похмельных синдромов из-за повышенного содержания углекислого газа.
- Обостряет гастрит и другие заболевания желудочно-кишечного тракта.
- Высокая концентрация алкоголя в крови провоцирует нарушения в центральной нервной системе, ухудшение памяти и зрения;
- Способствует набору лишних килограммов.
- Употребление некачественного, «палёного» шампанского может вызвать серьёзное алкогольное отравление.



В одной бутылке хорошего шампанского содержится до миллиона пузырьков, которые, как принято считать, могут сохраняться в бокале до 10 часов.



Безалкогольное шампанское

◆◆◆◆◆ Ингредиенты ◆◆◆◆◆

Лимон	3 шт.
Яблоко	2 шт.
Сахар	3 ст. л.
Содовая (газированная вода)	100 мл



~~~~~ Приготовление ~~~~~

1. Отожмите сок 3 лимонов, используя пресс для цитрусовых.
2. Свежевыжатый сок двух лимонов слегка подогрейте и растворите в нём сахар для получения сиропа.
3. Сок третьего лимона смешайте с газированной водой и сиропом, добавьте нарезанное яблоко и листочки мяты.
4. Перемешайте и добавьте лёд.

Цена хорошего шампанского не бывает низкой. В ином случае Вы приобретёте простой игристый напиток, который не имеет ничего общего с благородным алкоголем.

Предлагаем Вам поэкспериментировать и приготовить шампанское самостоятельно на Новый год. Безалкогольный газированный напиток понравится и детям, и взрослым.





• НА ПОСОШОК •

— Заключение —

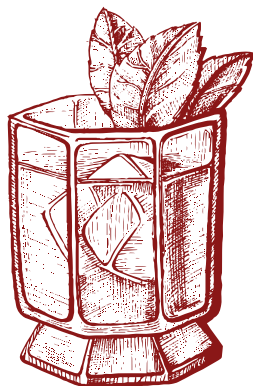
О чём Вы думаете в первую очередь, когда слышите слово «коктейль»? О детском молочном напитке или популярном «виски-кола», который часто заказывают в клубах? На самом деле, коктейль – это нечто большее.

В хорошем напитке можно создать любой вкус: это может быть алкогольный десерт или безалкогольный микс, в котором преобладают нотки свежести. Вы можете добавить острый табаско, смешать сливки с ананасом, поэкспериментировать с плотностью, вязкостью или поискать многослойное и долгоиграющее послевкусие. Все ингредиенты коктейля должны дополнять и раскрывать друг друга, поэтому примитивное смешивание всех компонентов постепенно отходит на второй план.

Коктейль – это игра. И речь идёт не только об алкогольных напитках, которые так распространены в коктейльной культуре. Спиртное – далеко не основной ингредиент, поэтому безалкогольные миксы практически не отличаются от своих «оригинальных версий».

Наступающие праздники – отличный повод, чтобы познакомиться с самыми популярными коктейлями мира и их безалкогольными аналогами, которые просто готовятся и идеально подходят для больших компаний или уединённого вечера.

Пробуйте различные рецепты, добавляйте новые ингредиенты и создавайте уникальные напитки, основанные на Ваших предпочтениях. С наступающим Новым годом! Желаем Вам здоровых праздников!





• ШНЕКОВАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА •

— Nurom H-100 —

бессеточная

Нurom H-100 является первым представителем 4-го поколения вертикальных соковыжималок, которое произвело настоящую революцию в сфере техники для здорового образа жизни. H-100 не ускоряет окисление сока благодаря инновационной технологии бессеточного отжима и отсутствию обтирателя.

Производитель также внёс в конструкцию соковыжималок Nurom 4G ряд дополнительных усовершенствований, направленных на удобство использования и эффективность обработки продуктов. Жмых удаляется из устройства будучи почти сухим, так как вертикальный рычаг блокирует его преждевременный выход. В отжимной корзине больше нет шумящего обтирателя, а заменивший сетку фильтрующий элемент легко и просто моется, без использования щётки.



Для техники Nurom характерно высочайшее качество комплектующих. Шнек соковыжималки изготовлен из современного прочного материала Ultem, который абсолютно безопасен для контакта с продуктами питания.

Отжимная корзина аппарата выполнена из надёжного триптана, который не содержит токсичный бисфенол.



[Подробнее о товаре](#)

• ШНЕКОВАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА •

— Nurom H400 —

вертикальная

Нurom H400 – шнековая соковыжималка пятого поколения с инновационным мультишнеком. Универсальное устройство отлично отжимает фрукты, овощи, ягоды и даже зелень!

Nurom H400 не ускоряет окисление сока, так как в этом аппарате нет металлических деталей, контактирующих с продуктами. Свежевыжатый сок получается однородным и сохраняет максимум полезных веществ. Соковыжималка сама нарезает продукты перед отжимом. Забудьте о подготовке плодов: положите их в аппарат целиком и включите H400. Эта соковыжималка изменит Ваши представления об отжиме сока! Решётчатый фильтр невероятно легко мыть под проточной водой – это занимает не больше минуты. С этой соковыжималкой разберётся любой пользователь: H400 собирается и разбирается всего за 3 движения!



H400 госу
Выжимает овощи,
фрукты, зелень и
даже замоченные
орехи.





Подробнее о товаре

• ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛЕНДЕР •

— L'equip BS5 —

Cube

Эксклюзивный блендер BS5 Cube – это сочетание элегантного дизайна, отменного качества и мощного (до 2000 Вт) двигателя. Нож с восемью разнонаправленными лезвиями позволяет добиться максимально однородной консистенции блюд, а также приготовить самые лучшие зелёные коктейли.

L'equip BS5 – эффективное и простое в управлении устройство, которое позволит Вам сократить время пребывания на кухне. За 20–50 секунд прибор легко измельчает замороженные, свежие или отварные ингредиенты: фрукты и овощи, грибы и ягоды, бобы и злаки, проростки и хвою, листья и кору деревьев. В чашу этого блендера можно смело загружать лёд, семена и орехи.

Приготовление блюд здорового рациона, таких как зелёные коктейли, сыроедческие крем-супы и ореховое молочко, становится ещё более комфортным и эстетичным! Домашняя мука для здоровой выпечки, арахисовая паста – блендер BS5 способен на многое.



Крышка чаши L'equip BS5 надёжно фиксируется с помощью усиленных силиконовых уплотнителей – она точно не слетит в процессе. Специальный колпачок в крышке позволяет добавлять ингредиенты в процессе смешивания, а удобный толкатель идеально подходит для приготовления в блендере разнообразных паст.

Управление блендером максимально простое и понятное – можно легко разобраться без инструкции.



Подробнее о товаре

Используй промокод КНИГА на скидку 5%

• ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛЕНДЕР •

Blendtec Professional 800

многофункциональный

Блендер мощностью 1800 Вт является не только одним из самых производительных стационарных приборов на рынке, но и одним из самых тихих. Профессиональный и многофункциональный блендер Professional 800 от американского производителя Blendtec работает на уровне шума обычного разговора благодаря уникальным функциям шумоподавления.

Сёмкостью в 1100 мл и 6 запрограммированными рецептами приготовление разнообразных напитков и блюд становится ещё проще – в Professional 800 легко смешать как фруктовые смузи, так и густые овощные супы.

Помимо производительности на уровне аппаратов коммерческого класса, блендер оснащён современной сенсорной панелью управления с 11-ступенчатой регулировкой скорости, что позволяет легко подобрать необходимую скорость измельчения.



Блендер совместим со всеми чашами линейки Blendtec, что позволяет готовить безупречные блюда из орехов, фруктов и овощей.

Ножи аппарата изготовлены из высококачественной нержавеющей стали и отличаются от конкурентов особым методом заточки, обеспечивающим идеальное и быстрое измельчение.



[Подробнее о товаре](#)

• КОМПАНИЯ •

«Все Соки»

для здорового образа жизни

Компания «Все Соки» — один из крупнейших поставщиков оборудования для здорового образа жизни на территории Российской Федерации. Мы продаём только проверенную качественную технику из Южной Кореи, Европы и США: шнековые соковыжималки, дегидраторы, блендеры, маслопрессы, мельницы для домашней муки, автоматические проращиватели. Наша техника поможет Вам питаться правильно и разнообразно!



Преимущества компании «Все Соки»

Наши **специалисты** всегда готовы подробно ответить на Ваши вопросы касательно оборудования для здорового образа жизни.

Мы ответственно подходим к выбору техники: перед началом поставок на протяжении 3–4 месяцев вся техника проверяется на работоспособность и **тестируется**, чтобы убедиться в её качестве и функциональности. И только после проведённых тестов она допускается до продажи. Мы делаем **честные экспертные обзоры**, указывая все плюсы и минусы аппаратов, и размещаем их на нашем [ютуб-канале](#).

У нас есть более двухсот интересных [видео-рецептов](#) на ютубе: для веганов, вегетарианцев, сыроедов и просто приверженцев здорового образа жизни. И мы регулярно выкладываем новые!



В нашем сертифицированном **центре гарантийного обслуживания** всегда есть запас необходимых запчастей и аксессуаров для продаваемой техники.

Мы максимально **быстро доставляем** покупателям наши товары по всей территории России и СНГ, а также осуществляем доставку во все уголки земного шара.

Все заказы, отправляемые компанией, **надёжно упакованы** – мы заботимся о том, чтобы Вы получили свой товар в целости и сохранности.

В комплекте к каждому аппарату обязательно идёт **инструкция на русском языке**, переведённая нашими сотрудниками для Вашего удобства.



Мы стараемся подобрать каждому нашему клиенту полезного помощника для поддержания здорового образа жизни и просто качественное устройство!



vk.com/vsesoki



facebook.com/vsesokitehnika



instagram.com/vsesoki



ok.ru/vsesoki



youtube.com/vsesoki



*деятельность организации Meta Platforms Inc и ее продуктов Instagram и Facebook запрещена в Российской Федерации.



