

ТРЕНДЫ В БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКАХ

В 2020 году, во время пандемии и сменяющих друг друга локдаунов значительно вырос интерес к миксологии: бары и рестораны закрыты, единственный способ насладиться любимым коктейлем — приобрести необходимые ингредиенты и научиться смешивать их самостоятельно.

ГАЙД ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КОКТЕЙЛЕЙ



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

В ЧЕМ ПРИЧИНА ВОЗРАСТАЮЩЕГО ИНТЕРЕСА ИМЕННО К БЕЗАЛКОГОЛЬНЫМ КОКТЕЙЛЯМ?

Безусловно, не последнюю роль в этом играет интерес к здоровому образу жизни: люди более осознанно выбирают привычки и способы расслабления.

Однако сегодня это течение кардинально отличается от разнообразных версий "сухого закона", бытовавших в прошлом веке. На первый план выходит не ультимативный отказ от алкоголя, а гибкость и поиск индивидуальных альтернатив. Меняется культура отдыха в целом.

Основной проблемой привычных безалкогольных напитков является их однообразие: чаще всего в меню можно найти безалкогольное пиво, фруктовые соки и сладкие газированные напитки.

Пить их достаточно скучно, а, к примеру, сочетать с хорошей кухней почти невозможно — плоский, одномерный вкус стандартного напитка может свести на нет впечатление от приема пищи. Что же взять к стейку из мраморной говядины или морепродуктам, чтобы напиток гармонично дополнял блюдо? Спрос рождает предложение, и миксологи разрабатывают все больше рецептов безалкогольных напитков — как коктейлей, т.е. рецептур, копирующих классические аналоги, так и новых самостоятельных сочетаний.

Особым плюсом таких коктейлей является то, что чаще всего их несложно приготовить самостоятельно. Ниже предлагаем попробовать актуальные рецепты коктейлей.



БЕЗАЛКОГОЛЬНАЯ САНГРИЯ

Сангрия — легкий испанский напиток на основе вина, сока и фруктов. В классической безалкогольной версии используется виноградный сок, но при желании можно использовать вишневый или даже гранатовый сок.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

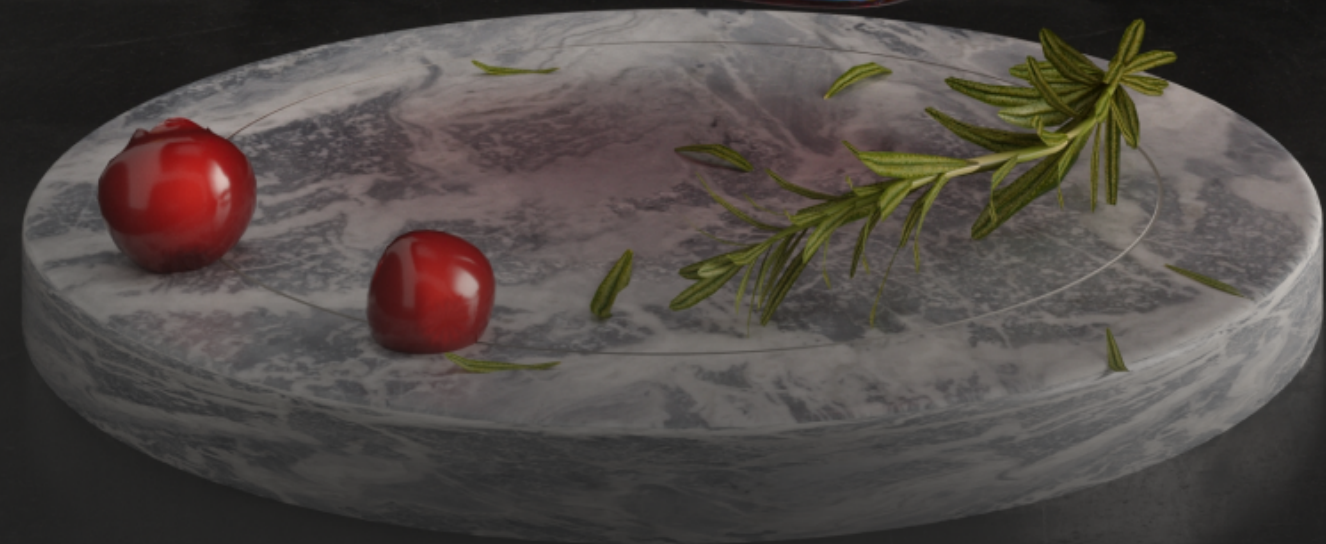
- 200 г персика
- Груша 1 шт
- Половина лимона
- Половина Грейпфрута
- Виноградный (или вишневый) сок
- Мята по вкусу
- 500 мл газированной воды

КАК ПРИГОТОВИТЬ?

1. Нарежьте цитрусовые дольками, а персики и груши — кубиками.
2. В графин уложите мяту и фрукты, немного разомните их ложкой. Влейте сок, перемешайте и охладите.
3. Перед подачей добавьте в сангрию минеральную воду и лед по желанию.



«КЛЮЧ ДОСТУПА»



КОМБУЧА И КЛЮКВА

Этот напиток не просто обладает приятным вкусом, но также по-настоящему полезен для здоровья: комбуча содержит пробиотики, полезные для кишечной микрофлоры, а клюква богата витамином С и антиоксидантами.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 мл комбучи (можно заменить холодным черным чаем или газированной водой)
- 150 мл клюквенного сока
- 20 г (кусочек примерно 5 см длиной) свежего имбиря
- 1 веточка розмарина + для украшения
- Клюква для украшения

КАК ПРИГОТОВИТЬ?

1. Нарежьте имбирь тонкими лепестками (удобнее всего это сделать на терке)
2. В графин уложите розмарин и имбирь, немного разомните их ложкой.
3. Влейте комбучу и клюквенный сок, размешайте
4. Разлейте по бокалам, добавьте лед и украсьте бокал клюквой и небольшой веточкой розмарина

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ПРЯНЫЙ СИДР

Этот осенний напиток включает в себя более специальные ингредиенты, но прост в приготовлении, и подходит для тех, кто уже начал собирать свой безалкогольный домашний бар.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 120 мл безалкогольного сидра
- 120 мл яблочного сока
- 1 ст л гренадина
- 1/2 ч л Ангостуры
- Соль для украшения
- Карамельный соус для украшения

КАК ПРИГОТОВИТЬ?

1. В одно блюдце налейте карамельный соус, в другой насыпьте соль. Обмакните край бокала сперва в соус, а затем в соль.
2. В коктейльный бокал налейте охлажденный сок, затем осторожно влейте охлажденный безалкогольный сидр.
3. Добавьте Гренадин и ангостуру, аккуратно перемешайте. Подавать сразу.



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ГЛИНТВЕЙН

Этот классический рецепт, традиционный для Рождественских ярмарок, в безалкогольном варианте не только не теряет вкусовых нюансов, но и может приобрести новые, так как в качестве основы можно выбрать практически любой сок или безалкогольное вино.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 750 мл безалкогольного вина или вишневого/виноградного/гранатового/яблочного сока
- 100 мл воды
- 8 зубчиков гвоздики
- 1 коричная палочка
- 4 зерна кардамона
- 2 звездочки аниса
- 1 апельсин, нарезанный дольками
- 1 яблоко, нарезанное дольками
- Веточки розмарина для украшения
- Коричневый сахар по вкусу
- 1 яблоко, нарезанное дольками

КАК ПРИГОТОВИТЬ?

1. Нарежьте имбирь тонкими лепестками (удобнее всего это сделать на терке)
2. В графин уложите розмарин и имбирь, немного разомните их ложкой.
3. Влейте комбучу и клюквенный сок, размешайте
4. Разлейте по бокалам, добавьте лед и украсьте бокал клюквой и небольшой веточкой розмарина



СЛИВОЧНО- АНАНАСОВЫЙ ГОРЯЧИЙ МОКТЕЙЛЬ

Часто для создания интересного напитка нужны не экзотические ингредиенты, а неожиданные комбинации: этот согревающий моктейль строится на необычном сочетании тропического вкуса ананаса с согревающими сливочными оттенками.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1,5 л ананасового сока
- 150 мл апельсинового сока
- 2 ст.л. сливочного масла
- 2 ч.л. коричневого сахара
- 4 палочки корицы (для приготовления)
- 6 палочек корицы для украшения
- Молотая корица или мускатных орех для украшения

КАК ПРИГОТОВИТЬ?

1. Поместите ананасовый сок, апельсиновый сок, масло, коричневый сахар и разрезанные пополам палочки корицы в большую кастрюлю и доведите до кипения.
2. Убавьте огонь и варите 20 минут.
3. Удалите палочки корицы и подавайте горячим с украшением из палочек корицы и/или посыпав молотой корицей или мускатным орехом.



СОЗДАЙТЕ СВОИ НЕПОВТОРИМЫЕ НАПИТКИ!

Как и традиционная миксология, приготовление безалкогольных коктейлей – творческий процесс. Набор из нескольких сиропов, стандартного ряда пряностей и ароматических трав открывает неограниченное количество комбинаций: используя базу из соков, газированных напитков, а также чая или кофе можно разработать свои собственные, неповторимые рецепты напитков.

