

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY VA O'RTA
MAXSUS TA'LIM VAZIRLIGI
O'RTA MAXSUS, KASB-HUNAR TA'LIMI MARKAZI

D. A. KARABAYEVA

ICHIMLIKLAR SERVISI

Kasb-hunar kollejlari uchun o'quv qo'llanma

36.9919722

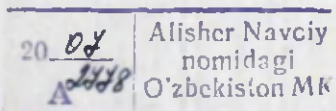
Oliy va o'rtta maxsus, kasb-hunar ta'limi o'quv-metodik birlashmalari faoliyatini muvofiqlashtiruvchi Kengash tomonidan nashrga tavsiya etilgan.

Taqrizchilar: *U. B. Axrorov* — i. f. n., dotsent;
M. I. Islomov — Parkent vino zavodi direktori.

Karabayeva D. A.

Ichimliklar servisi. Kasb-hunar kollejlari uchun o'quv qo'llanma. — T.: «Talqin» nashriyoti, 2007. 120 b.

Ushbu o'quv qo'llanmada alkogolli va alkogolsiz ichimliklarning turlari, ularni tayyorlash, bezatish usullari, bar jihozlari, bar ishini tashkil qilish, xizmat ko'rsatish texnikasi kabi mavzular yoritilgan. Kitobda ayrim ichimliklarning tarixiga qisqacha to'xtalib o'tilgan.



33334
HD 381

KIRISH

Jahonda ichimliklarning nihoyatda xilma-xil turlari bor, bular tayyorlash usuli, ishlatiladigan masallig'i, ta'mi — mazasi jihatidan farq qiladi. Turli xalqlar mavjud mahalliy masalliq'larga, mahalliy odat va rasm-rusumlarga qarab qadimdan har xil ichimliklarni iste'mol qilib kelishadi. Rossiyada kvaslar va bollar qadim zamonlardan beri ma'lum bo'lsa, O'rta sharqda sharbatlar, Osiyoning dasht va tog'li rayonlarida ayronlar, cho'llarda chalob mashhurdir. Milliy ichimliklarning deyarli hammasi o'ziga xos bo'lib, ba'zilar boshqa xalqlar orasida rasm emas. Lekin bu bir xalq xush ko'rib ichadigan ichimlikni boshqa xalq bilmaydi degan ma'noni bildirmaydi. Masalan, O'rta Osiyo respublikalarining milliy ichimliklari ham o'z navbatida juda keng rasm bo'lgan. Masalan, choyni olaylik. Choy O'zbekistonga dastlab XIII asrda mongollar istilosi davrida keltirilgan.

Tarixdan ma'lumki XIX asrning 60—70-yillari O'rta Osiyo Rossiyaga qo'shib olindi. Ana shu davrdan e'tiboran O'zbekistonning savdo-sotiq ishlari Orenburg, Saratov, Samara, Qozon, Moskva, Tula kabi shaharlar bilan chambarchas bog'lanib ketib, bu yerga olib kelib sotiladigan tovarlar orasida choy, samovar, choynak va piyola kabi choy bilan bog'liq anjomlar ham bor edi.

Rossiyada choy 1638-yil sentabr oyida paydo bo'lgan. Podsho amaldorlaridan Vasiliy Starkov podsho Mixail Fedorovichga Oltinxondan sovg'a — 200 pachka xushbo'y o'simlik barglarini olib kelib, «Xitoy giyohi» deb berdi. Shu barglardan damlangan ichimlik manzur bo'ldi va uning to'g'risida «Yaxshi ichimlik ekan, o'rganib qolganingdan keyin og'izga totli maza beradi» deyishdi. 1669-y. Rossiyaga muntazam choy yetkazib turish to'g'risida Xitoy bilan shartnoma tuzildi. XVIII asrdayoq mashhur bo'lib ketgan rus samovarlari paydo bo'ldi. 1833-yili choy yetishtirishga birinchi bor urinib ko'rishdi, lekin muvaffaqiyatsiz chiqdi.

Hozir choy hamma yerda rasm bo'lgan. Choy damlashning usullari ko'p, bu kitobda shularning ba'zilar bilan tanishasiz.

Rossiyada choy paydo bo'lishidan ilgari sbiten, kvaslar, morslar ko'p ichilar edi. Sbiten XVII—XVIII asrlarda keng tarqalgan.

Sbitenlar tayyorlash usullarining ko'pchiligi yo'qolib ketgan bo'lsa-da, kitobda keltirilgan usullardan foydalanib ana shu qadimgi rus ichimligini totib ko'rishingiz mumkin. Kvas esa hozir ham xuddi qadimdagidek ko'plarga manzur bo'ladi. Juda qadimgi rus ichimligi — kisellar bir zamonlarda lazzeatli ichimlik bo'libgina qolmasdan, balki «durustgina taom» deb hisoblanar edi.

Kisellarning sut, no'xat, suli va turli mevalardan tayyorlanadigan xillari bo'lgan. Ular suyuq va quyuuq tayyorlanar, issiq va sovuq holda iste'mol qilinlar edi. Bu ichimlik boshqa ko'pgina xalqlarda ham qadimdan ma'lum. Sutdan foydalanib xilma-xil ichimliklar tayyorlash mumkinligini aytmayisizmi! Bular meva suvlari, murabbo, har xil mevalar qo'shib tayyorlanadigan oddiy ichimliklar bo'lishi mumkin. Bunday ichimliklarni ko'plar yaxshi ko'rishadi, ularni tayyorlash yo'li o'rganilsa, ular yanada ko'proq odamlarga ma'qul kelib qoladi, chunki bu ichimliklar chanqoqni yaxshi qondirishidan tashqari, lazzeatli va to'yimlidir. Masalan, qimiz juda foydali, uning tarkibida B₁, B₂, B₆, PP va C vitaminlari, organizmga oson singiydigan oqsil moddalar va ba'zi turdagi mineral tuzlar bor.

Mashhur olim Karl Linney qahva to'g'risida o'z kitobida mana bunday deb yozgan edi: «Bu ichimlik me'dani baquvvat qilib, ovqat hazmini yaxshilaydi, to'xtab qolgan ichni yurishitirib, tanni qizdiradi». Qahvaning vatani Efiopiya, bu yerdan u Qizil dengiz orqali Arabistonga (Yamanga) keltirilgan deb hisoblanadi. Yaman ikki asr davomida jahon bozoriga qahva yetkazib bergan. XVIII asrda Yava oroli bilan Markaziy Amerikada, keyin esa Braziliyada qahva daraxti ekiladigan bo'ldi. Qahvaning talaygina navlari va tur-xillari bor, bular ta'mi, hidi va damlanganida chiquvchanligi bilan farq qiladi. Uni tayyorlash usullari ham har xil.

Ushbu o'quv qo'llanmada alkogolsiz va alkogolli ichimliklarning keng assortimenti berilmoqda. Shuningdek bar ishlari, barmen o'zlashtirishi kerak bo'lgan ko'nikmalar yoritilgan. Kitob so'ngida mashhur xorijiy kokteyllarning tayyorlanishi bilan tanishasiz.

I BOB. ALKOGOLSIZ ICHIMLIKLAR

ICHIMLIK TAYYORLASH UCHUN KERAKLI ASBOBLAR

Choy damlash, kisel yoki kompot tayyorlash uchun odatdagidan boshqacha alohida idish bo'lishining hojati yo'q. Biroq dasturxonni turli-tuman ichimliklar bilan bezab, to'kin qilish uchun, borlariga qo'shimcha qilib, tegishli maxsus asboblarni but qilib qo'yishga to'g'ri keladi. Mikser yoki aralashtirgich, sheyker (chayqatib aralashtirish uchun og'zi berk idish) qo'llagan ma'qul, ammo bu asboblarni o'rninga ba'zan oddiy shisha banka yoki bo'ydor shisha stakandan foydalansa ham bo'laveradi. Bunda ichimlikni uzun dastali qoshiq yordamida tayyorlanadi. Bundan tashqari, har xil meva, sabzavotlar suvini olish uchun meva pishirgich va meva ezgich, meva va ildizlarni maydalab qirish uchun qirg'ich, masalliqarni tortib olish uchun tarozi va suyuqliklar uchun o'lchov stakani, ichimliklar tayyorlash vaqtiga qarab turish uchun soat kerak bo'ladi. Ishlatiladigan idish chinni, sopol yoki sirlangan idish bo'lishi kerak, alumin idishdan foydalansa ham bo'ladi.

Ziravorlarni saqlash uchun tunuka qutichalar tutiladi, lekin huddi shu maqsadga mo'ljallangan fayans bankachalardan foydalanish ham mumkin. Tuxum va qaymoqni urib ko'pirtirish, qorishtirish uchun kuv idish yoki chilcho'p ishlatiladi.

Sabzavot va mevalarni artish va to'g'rashga zanglamaydigan po'lat pichoqlar tutiladi. Apelsin va limonlarga damida mayda tishli arrachasi bo'ladigan pichoq ishlatilsa, ular yazshi kesiladi. Masalliqarni yuvish, ezish va suzib o'tkazish uchun chovli, elak, doka yoki surp xaltacha bo'lishi kerak. Mikser yoki sheykerda tayyorlangan ichimlik suzgich (streyner)dan o'tkazib, muzdan ajratib olinadi. Muz bo'lakchalari va meva donlari qoshiq yoki maxsus qisqichlar bilan stakanlar yoki qadahlariga olib solinadi.

Alkogolsiz ichimliklarni har xil idishga solib, dasturxonga tortiladi. Muzdakkina ichiladigan va tetiklantiradigan ichimliklar 256—300 g li bo'ydor staknalarga quyib beriladi. Qat-qat kokteyllar shaklan torgina konusga o'xshab ketadigan 100 g li ryumkalarda tayyorlanib, shularning o'zida dasturxonga tortiladi. Glyasse singari ichimliklar va meva, qaymoq, muzqaymoqli kokteyllar 150—250 g li lolasimon qadahlariga, kryushon

va morslar kryushonga mo'ljallangan shisha kosachalarga, kvaslarni ko'zchalarga, mineral suv 250—280 g li katta stakanlarga solib beriladi. Issiq holdagi omixta ichimliklar, masalan, punshni 125—150 g li maxsus chinni va shisha kosachalarga solib bergan ma'qul. Stolga tiqin ochgich qo'yiladi. Bundan tashqari, kompot va kisellar uchun alohida idishlar — kremankalar, meva-sabzavotlar uchun choy qoshiqlari va sanchqilar, qog'oz salfetkalar qo'yilgani ma'qul, qog'oz salfetkalar salqin ichimlikli stakan va qadaharning tagiga qo'yiladi. Konserva tayyorlash uchun shisha bankalar, qopqoqlar (shisha yoki tunuka qopqoqlar), bularni tekislab, berkitadigan mashinka, kimyoviy termometr (150° gacha ko'rsatadigan), sirlangan kastrulkalar kerak bo'ladi. Kerak bo'ladigan ashyolarning hammasini birma-bir aytib o'tishning iloji yo'q. Lekin biror buyum yetishmay qolsa, imkon qadar ish ko'riladi.

SHARBATLAR TAYYORLASH

Alkogolsiz ichimliklarni tayyorlashda har xil mevalardan tayyorlangan turli sharbatlardan foydalaniladi (asosan, qand sharbatlari, shuningdek xushbo'y moddalar qo'shib tayyorlangan sharbatlar). Bular ichimlik tarkibidagi boshqa moddalar bilan yaxshi aralashadi. Sharbatlardan foydalanishning afzalligi yana shundaki, upa-shakar, ba'zida esa shakarning o'zi ishlatiladigan bo'lsa, ichimliklarning rangi xira tortib loyqalanadi.

Shakarli sharbat. 1 litr sharbat tayyorlash uchun 1 kg shakar, 3/4 litr suv olinadi.

Shakarli sharbat boshqa sharbatlarni tayyorlash uchun asos bo'lib xizmat qiladi, hidi va rangi bo'lmaydi. Bunday sharbat tayyorlash uchun shakarni toza idishga solib, ustiga qaynoq suv quyish, past olovga qo'yish va tiniq sharbat hosil bo'lguncha aralashtirib turgan holda qaynatish kerak. Chiqqan ko'pikni qoshiq bilan asta-asta olib turiladi. Ba'zan qoshiqda qoladigan gungurt g'uborni toza latta bilan artib olish kerak. Sharbat tayyor bo'lganidan keyin mayda ko'zli elak yoki dokadan o'tkazilib, chinni yoki sirlangan idishga suzib olinadi. Agar unga xushbo'y narsa qo'shmoqchi bo'lmasangiz, sharbatni tindirib qo'yib, og'zi keng shishalar yoki bankalarga quyib olish, uni yaxshilab berkitib, salqin, qorong'i joyga qo'yish lozim. U buzilmay ancha uzoq vaqt saqlanadi, bordi-yu sharbat quyuk tortib, ichida kristallar paydo bo'la boshlasa, ustiga ozgina suv qo'shib, qaytadan qaynatib olish kerak.

Shaftoli yoki o'rikli. 1 litr shaftoli (yoki o'rik) sharbati tayyorlash uchun 300—400 g shaftoli yoki o'rik, 3/4 stakan shakar, 1,5 stakan qand sharbati, 1 stakan suv olinadi.

Pishgan shaftoli yoki o'rikning danaklari olib tashlanib, bir jinsli massa hosil bo'lguncha eziladi. O'rik danaklari chaqilib, mag'zi tozalanadi-da, mayda tishli qirg'ichdan o'tkazilib, boyagi massaga aralashtiriladi. Ustiga shakar solinib, 2 soat qo'yib qo'yiladi. So'ngra sovuq suv qo'shib, aralashtiriladi va yana 1 soat qo'yib qo'yiladi, keyin suzgichdan o'tkaziladi. Tushgan suvni qand sharbati bilan aralashtirib, olovga qo'yiladi va 5 minut qaynatilib, keyin olovdan olinadi, sovitib, shishalarga quyiladi. Shishalarga tozalab, o'rtasidan ikkiga bo'lingan bir nechta o'rik mag'izlarini solib qo'yish mumkin. Sharbat idishning og'zi yaxshi berkitilgan holda salqin joyda saqlanadi.

KOMPOTLAR

Kompotni bir xil yoki turli xil mevalardan tayyorlasa bo'ladi. Olma, nok, behi, shaftoli, o'rik, olxo'ri, olcha, tog'olcha, gilos odatda oldin qaynoq qand sharbatida qaynatib olinadi. Yertut, qulupnay, malina, qora smorodina, qovun, uzum, mandarin, apelsin, ananas, banan, tarvuz kompotga xomroq holida solinadi. Juda pishib ketgan olcha va gilos, qaynatilganida tez ezilib ketadigan olma (antonov olmalari, apori), pishib o'tib ketgan nok, dyushes nokni ham qaynatish yaramaydi, ularni zanglamaydigan idishga solib, ustiga tayyorlab qo'yilgan qaynoq sharbat quyish, so'ngra kompotni sovitib qo'yish kerak. Kompotni nordon qilish uchun unga limon kislotasi qo'shiladi. Qandli diabet kasalligi bilan og'rib yurgan kishilarga kompotni qandsiz yoki qand o'rnini bosadigan modda (sorbit) qo'shib tayyorlab beriladi.

Olma yoki nokdan. 500 g olma yoki nokka $3/4$ stakan shakar, 2 litr suv.

Olma yoki nokni suvda yuvib, sakkiz qismga bo'linadi (katta-kichikligiga qarab), o'rtasi urug'lari bilan birga olib tashlanadi, kastrulkaga solinib, ustidan ozgina limon kislotasi qo'shilgan sovuq suv quyiladi. Shu kastrulkaning o'ziga shakar solinib, ikki stakan qaynoq suv quyiladi va mevasi yumshaguncha past olovda 10—15 minut (mevaning naviga qarab) qaynatiladi. Tayyor kompotga limon, apelsin sedrasi yoki dolchin qo'shib qo'yiladi. Kompot pishgan antonov olmalaridan tayyorlanadigan bo'lsa, ularni (qaynatmay) qaynab turgan sharbatga solish, olovdan olib sovitish kerak.

Behidan. 250 g behiga 20 g shakar, suv.

Behi iliq suvda yuvilib, to'g'raladi (yiriklarini 8—12 bo'lak qilib), o'rtasi urug'lari bilan birga olib tashlanadi, idishga solinib, ustiga sovuq suv quyiladi (suv behi bo'laklarini ko'mib turadigan bo'lishi kerak), limon kislotasi qo'shiladi. Olovga qo'yilib, qaynab chiqqanidan keyin shakar qo'shiladi-da, behi yumshaguncha yana qaynatilaveradi. Meva

pishganidan keyin olovdan olinib sovutiladi. Hidini xushbo'y qilish uchun kompotga limon sedrasi yoki limon suvi qo'shiladi.

Turli ho'l mevalardan. 250 g olma, 350 g nok, 50 g uzum, 250 g tarvuzga 200 g shakar, 2 stakan suv.

Olma yoki nokni qand sharbatida alohida qaynatib, olovdan olinadi. Olmali iliq sharbatga yuvilgan uzum, nokli sharbatga esa po'chog'i va urug'laridan tozalangan va mayda qilib to'g'ralgan tarvuz bo'laklari solinadi. Ikkala kompot sovutiladi. Dasturxonga tortish oldidan mevalarni vazachalar, salat idishlari, taqsimchalarga solib, ustiga sharbat quyib beriladi. Boshqa har qanday mevalardan ham xuddi shu tariqa kompot tayyorlanadi. Olma, nok, olxo'ri (tog'olcha), olcha, gilos, shaftoli, behi sharbatda qaynatib olinadi, uzum, tarvuz, qovun, apelsin, mandarin, ananas, banan, qulupnay, yertut esa qaynoq sharbatga solinib, darrov olinadi.

Olma va mandarindan. 250 g olma va 4 dona mandaringa 3/4 stakan shakar.

Mandarinni sovuq suvda yuvib, po'sti va oq pardasidan tozalanadi, bo'laklarga ajratib, likopchaga solinadi. Ustki qatlami (sedrasi) mayda qilib to'g'raladi va bir stakan suvda qaynatilib, elakka olinadi. Kastrulkaga shakar solib, ustiga ikki stakan qaynoq suv quyiladi, aralashtirib turib sedra, archib to'g'ralgan olma solinadi va olma yumshagunicha past olovda 10 minut qaynatiladi. Sovigan meva bo'laklarini vazachaga qo'yilib, ustiga sharbat quyiladi.

Malina, qulupnay, yertutdan. Idishga shakar solib, ustiga qaynoq suv quyiladi, yaxshilab aralashtirib, qaynagunicha qizdiriladi; sharbatga limon kislotaga qo'shilib, keyin u sovutiladi. Tayyorlab qo'yilgan mevalar kremankalar yoki vazachalarga solinib, ustiga sovutilgan sharbat quyiladi, tindirib qo'yiladi.

KONSERVALANGAN KOMPOTLAR

Kompotni konservalash uchun quyida keltirilgan usullardan foydalaniladi. Turli mevalarni ishlash vaqtida tozalikka rioya qilish kerakligini esda tutish muhim. Taxta stol ustiga kleyonka yozib qo'yish tavsiya etiladi. Shisha bankalarni yuvishdan 1—2 soat ilgari toza iliq suv yoki ichimlik sodasi qo'shilgan suvga solib qo'yish tavsiya etiladi. So'ng ularni sovunli yoki sodali iliq suvda cho'tkalar bilan yuvib, keyin toza suv bilan 2—3 marta chayib olinadi. Bankalarni quritish tavsiya etilmaydi. Tunuka qopqoqlar konservalash jarayoniga quyidagicha tayyorlanadi: sovunli iliq suvda yuviladi (rezinka halqalarini ham), toza suvda chayilib, halqalari qopqoqqa joylanadi va qopqoqlar qaynatiladi (5 minut

sterillanadi). Shisha bankalardagi kompotlarni nol gradusdan past haroratda saqlash yaramaydi — bankalar yorilib ketishi mumkin.

Qovundan. Kompot uchun qattiq etli xushbo'y qovun olinadi. To'rt tilikka bo'linib, eti po'chog'idan ajratiladi, kattaligi bilan shaklini istalgancha qilib bo'laklarga bo'linadi. Keyin uni bankalarga joylab, ustidan sharbat quyiladi (1 litr suv, 400—500 g shakar) va bir litrli bankalarni 10 minut davomida 85°C da qizdiriladi.

Mandarindan (1-xili). Po'sti tozalangan mandarinni bo'laklarga bo'lib, ustidagi oq tolalari olib tashlanadi, bankalarga joylab, ustidan sharbat quyiladi (1 litr suvga 300 g shakar). So'ngra bir litrli bankalar 85°C da 15 minut davomida qizdiriladi. (2-xili). Maydaroq mandarinlarni po'stidan ajratib, oq tolalari olib tashlanadi, qaynab turgan suvda 2 minut solinadi-da, olib darrov sovutiladi. Bankalarga joylab, ustidan qaynoq sharbat quyiladi (1 litr suvga 300 g shakar); 85°C da: bir litrli banka 15 minut, ikki litrli banka 20 minut qizdiriladi.

Apelsindan. Po'stidan ajratilgan apelsinni bo'laklarga bo'lib, ustidagi oq tolalari olib tashlanadi, bankalarga joylab, ustiga qaynoq sharbat quyiladi (1 litr suvga 300 g shakar). So'ngra 85°C da: yarim litrli banka 10 minut, bir litrlisi 15 minut qizdiriladi yoki qaynab turgan suvda 3—5 minut tutiladi. Bo'laklarga bo'linmagan apelsinlardan ham kompot tayyorlasa bo'ladi. Apelsinlarni po'stidan tozalab, ustidagi oq tolalari olib tashlanadi-da, 4 qismga bo'linadi va bankalarga joylab, ustidan sharbat quyiladi; bankalar 85°C da qizdiriladi.

KISELLAR

Kisellar ho'l mevalar, shuningdek meva qoqilaridan, meva suvlari, sharbatlaridan, har xil murabbo, jem, povidlo, non kvasi, sut hamda meva ekstraktlari va ba'zi boshqa masalliqlardan tayyorlanadi. Kisellar asosan shakar qo'shib qaynatiladi. Kiselning quyuqligi ishlatiladigan kartoshka yoki makkajo'xori kraxmali miqdoriga bog'liq bo'ladi. Mevali kiselarni kartoshka kraxmali solib tayyorlash kerak, chunki makkajo'xori kraxmali ishlatiladigan bo'lsa, kiselning rangi xira bo'lib chiqadi. Sut va bodomli kiselarni, aksincha, makkajo'xori kraxmali qo'shib tayyorlash lozim, bunday kraxmal kiselga ancha totli maza beradi. 4 stakan meva kiseliga 2 osh qoshiq kraxmal olish kifoya. Kraxmal miqdori oshirilib, 4 stakan mevaga 3 osh qoshiq qilib olinadigan bo'lsa, kisel quyuq bo'lib chiqishi mumkin.

Kisel tayyorlash uchun ishlatiladigan kraxmal sovutilgan qaynatma, meva suvi, sharbat, sut yoki suv bilan qorishtiriladi, bunda bir qism kraxmalga 4—5 qism suyuqlik olinadi. Qorishtirib qo'yilgan kartoshka kraxmalini kisel quyuq bo'lib chiqishi uchun elakdan o'tkazib, suzib olgan

ma'qul, uni qaynoq sharbatga bo'lib-bo'lib quymasdan, balki aralashtirib turib, hammasi birdan quyiladi, kisel qaynagunicha qizdirilib, keyin olovdan olinadi. Kiselni ko'p qaynatish yaramaydi, aks holda u suyuq bo'lib qoladi. Kisel cho'zilib chiqadigan, bir jinsli, ko'rinishi, rangi, mazasi va hidi esa o'zi qanday masalliqdan tayyorlangan bo'lsa, o'sha masalliqqa mos keladigan bo'lishi kerak. Ba'zi meva kisellariga rangi aynamasligi va mazasi xushxo'r bo'lishi uchun biroz miqdor limon kislota qo'shiladi, limon kislota oldin qaynatilgan sovuq suvda suyultirib olinadi.

Quyuq-suyuqligiga qarab kisellar quyuq, o'rtacha quyuq va yarim suyuq kisellarga bo'linadi. Ba'zi meva kisellariga mayin qilib ezilgan meva qo'shib, ularni quyuq holga keltirish mumkin. Kisellar dasturxonga sovuq holda tortiladi; o'rtacha quyuq kiselni issiq holda berish ham mumkin. Quyuq kiselni qolipnamo idishlarga quyib, yaxshilab sovitish kerak. Bunday idishning ichki tomoni oldin sovuq suv bilan namlanadi, shunda kisel sovganidan keyin yaxshi ko'chadi. Quyuq yoki o'rtacha quyuq kiselga qo'shib alohida idishda sovuq holda sut, qaymoq yoki smetana, muzqaymoq, sut kokteyli berish mumkin.

Klyukvadan. 1 stakan klyukvaga 3/4 stakan shakar, 2 osh qoshiq kartoshka kraxmali.

Klyukvani tozalab, issiq suvda yaxshilab yuviladi va sirlangan idishga solib, yog'och dasta yoki qoshiq bilan obdan eziladi, 1/2 stakan qaynatib sovitilgan suv qo'shib, mevalarni elakdan o'tkaziladi yoki dokaga solib siqib olinadi. Turpi ustiga ikki stakan suv solib, olovga qo'yiladi va 5 minut davomida qaynatiladi, keyin suzgichdan o'tkaziladi. Suzib olingan shu qaynatmaga shakar qo'shib, qorishtirib qo'yilgan kartoshka kraxmali solinadi va aralashtirib turib qaynatiladi. Tayyor kiselga mevaning dokaga solib siqib olingan suvi qo'shiladi va yaxshilab aralashtiriladi.

Smorodinadan yoki **brusnikadan** kisel klyukva kiseli qanday tayyorlansa, xuddi shunday tayyorlanadi.

Sut yoki qaymoq qo'shib beriladigan klyukva kiseli (quyuq kisel). Quyuq klyukva kiseli ham xuddi yuqorida tavsiflangandek tayyorlanadi. Kraxmalni odatdagidan ko'ra ko'proq qo'shib, 2—3 minut davomida qaynatiladi. Qolip idishchalar yoki vazachalarga quyib olinib, ustiga shakar sepiladi va sut yoki qaymoq alohida qilib beriladi. Qaymoq yoki sutni xomligicha yoki qaynatib ishlatish mumkin.

Chernikadan. 200 g yangi chernika mevasi, 100 g shakar, 40 g kraxmal, 0,8 g limon kislota, 750 g suv.

Mevalarni tozalab, sovuq suvda yuviladi, yaxshilab ezilib, ustiga qaynoq suv solinadi va 8—10 minut davomida qaynatiladi. Qaynatma suvini suzib olinadi, unga shakar sepib, limon kislota qo'shiladi, ikkinchi marta qaynatilib, sovuq suvga qorishtirilgan kraxmal solinadi, tezgina aralashtirib, qaynagunicha qizdiriladi. Kisel idishga solinib sovitiladi.

Olchadan. 1 stakan olchaga $3/4$ stakan shakar, 2 osh qoshiq kartoshka kraxmali.

Olchani tozalab, sovuq suvda yuviladi, danagi ajratib olinadi-da, ustiga shakar sepilib, shu holicha $1/2$ soat qoldiriladi. Shu vaqt ichida suvi ko'proq chiqishi uchun olcha bir necha marta aralashtirib qo'yiladi, chiqqan suvini quyib olib, keyin tayyor kiselga qo'shish kerak. Olcha danagi ustiga 2,5 stakan qaynoq suv quyib, qaynatiladi va suzib olinadi. Qaynab turgan olchali suyuqlikka qorishtirib qo'yilgan kraxmal qo'shiladi, yana qaynagunicha olovga qo'yiladi va darrov olinadi. Tayyor kiselga olcha suvi qo'shib aralashtiriladi.

MORSLAR

Mors meva suvi, murabbo, mevalar va boshqalardan suv bilan suyultirib hamda shakar qo'shib tayyorlanadigan ichimlikdir, har xil meva suvlari va bularning damlamalaridan va turli xil mevalardan mors tayyorlasa bo'ladi. Mors tayyorlash uchun faqat qaynagan suv olish kerakligini, aks holda mors ko'pik bosib ketishini esda tutish kerak. Shakar issiq suvda eritiladi, meva suvi sovigan morsga qo'shiladi va qaynatilmaydi. Morsga bir bo'lak limon, apelsin yoki qirilgan limon sedrasi solish mumkin. Morsni ko'za yoki stakanlarda beriladi. Qishda ilitib, yozda muz bo'lakchalari solib beriladi.

MEVA SUVIDAN. 1—2 stakan meva suvi (nordonlik darajasiga qarab), 1 litr qaynagan suv, ta'bga qarab shakar.

Shakarni qaynagan suvda eritib, ta'bga qarab meva suvi qo'shiladi.

SHARBATDAN. Meva qo'shib tayyorlangan $1/2$ — $3/4$ stakan sharbat, 1 litr qaynagan suv, limon kislota yoki meva suvi, muz bo'lakchalari.

Meva qo'shib tayyorlangan sharbatga qaynagan suv qo'shib aralashtiriladi. Ichimlik juda ham shirin bo'lsa, limon kislota yoki nordon meva suvi qo'shiladi. Issiq holda ham, sovuq holda ham beriladi.

MURABBODAN. 1 stakan meva murabbosi, $1/4$ stakan nordon meva suvi yoki 1 ta limon, 1 litr qaynagan suv.

Murabbo qaynagan issiq suvda suyultirilib sovitiladi, nordon meva (yaxshisi limon) suvi qo'shiladi. Issiq va sovuq holda beriladi.

KLYUKVADAN. Klyukva, $1/2$ — $3/4$ stakan shakar, 1 litr suv, ta'bga qarab limon bo'laklari.

Klyukva mevaezgichdan o'tkaziladi yoki ezib suvi olinadi, biroq qaynagan suv qo'shib dokadan o'tkaziladi. Turpi ustiga suv qo'shib qaynatiladi-da, suzib olinadi. Suzgichdan o'tkazilgan qaynatmaga shakar qo'shiladi, sovitib, ustiga olingan suvi qo'shiladi. Ko'zachaga quyib, limon bo'lakchalari solib qo'yiladi.

SMORODINADAN. 1—1½ stakan qizil, oq yoki qora smorodina, ¾ stakan shakar, 1 litr suv.

Smorodinani mevaezgichdan o'tkazib yoki ezib suvi olinadi, biroq qaynagan suv qo'shib dokadan o'tkaziladi; turpining ustiga suv quyib qaynatiladi, suzib olinib, shakar va smorodina suvi (qaynatilmagan) qo'shiladi.

LIMONDAN. 1—2 dona limon, 1 litr suv, ½—¼ stakan shakar.

Limonni siqib suvi olinadi. Morsga ishlatiladigan suvga shakar va yupqa qilib kesilgan limon sedrasi solib qaynatiladi. Suv soviganidan keyin unga limon suvi qo'shiladi, qizdirib qizartirilgan shakar qo'shish ham mumkin, bu ichimlikka chiroyli rang beradi. Limon bo'laklari solib bersa ham bo'ladi.

MALINADAN. 1—1½ stakan malina, 1 litr suv, ½—¼ stakan shakar.

Malinani ezib dokadan o'tkaziladi va suvi olinadi, turpiga suv qo'shib qaynatiladi, suzib olib shakar va malina suvi qo'shiladi.

NONDAN. 200—250 g javdar non yoki 100—125 g qora qoq non, 1,5 litr suv, 75 g shakar, limon kislota, muz bo'laklari.

Suvi qochgan javdar non yupqa-yupqa qilib kesiladi-da, duxovkada quritib, yuzi qizartiriladi. So'ngra qoq non ustiga qaynagan suv (1 litr) quyib, idish og'zini yopiladi va 3—4 soat qo'yib qo'yiladi. Tobiga kelganidan keyin (suyuqlik jigarrang tusga kirib, unga javdar nonning o'ziga xos mazasi bilan hidi o'tganidan keyin) suyuqlikni suzib olish kerak. Non ustiga yana qaynoq suv quyib (0,5 litr) 30—45 minut damlab qo'yiladi-da, keyin suvi suzib olinadi. Shu damlamalarning ikkalasiga shakar, limon kislota qo'shib qaynatiladi-da, keyin sovitiladi. Non morsiga limon yoki klyukva (qizil smorodina) suvi qo'shib berish tavsiya etiladi.

SIKORIYDAN. 25 g yanchilgan sikoriy, 750 g suv, 75 g shakar, 250 g olma suvi, muz.

Qaynagan suvga (600 g) sikoriy (sachratqi o'tning quritilgan ildizi, odatda qahvaga qo'shiladi) solib, past olovda 3—5 minut qaynatiladi, keyin suvi suzib olinadi. Shakarni suv (150 g) ga solib qaynatib, sikoriy damlamasiga qo'shiladi-da, sovitiladi va dasturxonga tortish oldidan olma suvi qo'shib beriladi. Stakanga muz parchalari solib, ustidan sikoriyli ichimlik quyiladi.

ASALLI MORS. 150—200 g asal, 850 g suv, ½ stakan limon yoki limon kislota, muz.

Limon po'chog'ini suvga solib qaynatiladi va suzib olinadi. Keyin unga asal qo'shib aralastiriladi, ustiga ozgina limon suvi solinadi va sovitiladi. Stakanga bir bo'lak muz solib, ustiga asalli ichimlik quyiladi.

TABIY MEVA SUVLARI

Meva suvlarini tayyorlashning turli usullari mavjud. Mevali xushbo'y ichimliklarni tayyorlash uchun krijovnik, qora chetan, smorodinadan foydalanish mumkin. Lekin yovvoyi holda o'sadigan mevalardan, masalan, bodrezakdan ham ichimliklar tayyorlanadi. O'rmon va ekinzorlarda talaygina foydali, hatto shifobaxsh meva va rezavor mevalar uchraydiki, bulardan an'ana bo'yicha, shuningdek xalq tabobati amallarini qo'llab har xil ichimliklar tayyorlash mumkin. Chernika, na'matak, klyukvadan tayyorlanadigan ichimliklar, selderey, yangi karam suvlari shular jumlasidandir. Bularning ba'zilar dardga davo bo'lib, kishini tetiklantiradigan, charchoqni oladigan bo'lsa, boshqalari changoqni bosib, odamning bahri-dilini ochadi. Tabiiy meva suvlari o'z holicha ichiladi yoki mineral suv boshqa meva suvlariga aralashtirilib iste'mol qilinadi. Turli meva va sabzavotlarning omixta qilib aralash-tirilgan suvlari mazasi va rangi har xil bo'ladigan ichimlik tayyorlashga imkon beradi. Bunday meva suvlari va ulardan tayyorlanadigan ichimliklar bayram dasturxoniga ham yarashadi.

SMORODINA SUVI. Yaxshi pishgan smorodinani yuvib, 1 kg smorodina 2 stakan suv solib 5 minut qaynatiladi. Ikki martadan ezib suvi olinadi. Birinchi marta ezilganidan keyin, siqib olingan 1 kg turpiga 1 stakan hisobidan qaynagan issiq suv qo'shib, turpi aralash-tiriladi. Shundan keyin ham turpida meva suvi qoladigan bo'lsa, turpiga xuddi yuqoridagi nisbatda suv qo'shib, uni uchinchi marta ezib olinadi. Meva suvining hammasini bir qilib qaynagunicha qizdiriladi, so'ngra banka yoki shishalarga quyib olinadi. 25—30 minut sterillab, idishlar og'zi mahkam qilib qopqoqlanadi. 1 litr qora smorodina suviga 200—300 g shakar qo'shish mumkin.

OLCHA SUVI. Buni yaxshi pishgan shirin olchadan tayyorlagan ma'qul. Olcha nordonroq bo'lsa, 1 kg ga 100—200 g shakar qo'shish kerak. Olchani kastrulkaga solinadi-da, yog'och dasta bilan ezib suvi olinadi (suv qo'shmasdan). So'ngra turpiga har bir kilogramm olchaga 1 stakan hisobidan suv qo'shib, 3—5 minut qaynatiladi va yana bir marta ezib suvi olinadi. Saqlab qo'yish uchun olchani birinchi marta ezilganida chiqqan suvi olinadi. Uni bankalarga solib, xuddi qora smorodina suvi singari sterillanadi va idishi qopqoq bilan berkitiladi. Ikkinchi marta ezib olingan suvi kisellar, morslar tayyorlashga ishlatiladi.

UZUM SUVI. Uzumni yuvib, obdan sirqitib olgandan keyin go'sht qiymalagichdan o'tkaziladi. Hosil bo'lgan massani siyrak gazlamadan tikilgan xaltaga solib, osib qo'yiladi, tagiga sirli idish qo'yiladi. Suv yaxshiroq tushishi uchun xaltani dam-badam yog'och qisqich bilan siqib-

siqib qo'yiladi. Mevaezgidan foydalansa ham bo'ladi. Olingan uzum suvini past olovga qo'yib qaynatiladi-da, olovdan olingandan keyin qaynoq suv bug'ida sterillangan shishalarga quyilib, og'zi berkitiladi va 15—20 minut davomida pasterlanadi. So'ngra shishalarning og'zi mahkam qilib berkitilib, yotqizib qo'yilgan holda sovitiladi.

MALINA SUVI. Malinani tozalab meva bandlari olib tashlanadi, uni tog'orachaga solib hovoncha dastasi bilan eziladi va sirlangan idishga quyib olinadi. 1 kg malinaga yarim stakan hisobidan suv qo'shib plitaga qo'yiladi va qaynashga yetkazmay 5—10 minut davomida qizdiriladi. Shundan keyin idishdagi masalliq siyrak gazlamadan tikilgan xaltachaga solinadi va xaltachani yog'och qisqich bilan qisib suvi oqizib qo'yiladi. So'ngra malina suvini plitaga qo'yib 90° gacha qizdiriladi (qaynamasidan oldin olovdan olinadi), shishalarga quyib, ularning og'zini mahkam berkitib qo'yiladi.

ARALASH ICHIMLIKLAR

Ichimliklar lazizlatli bo'libgina qolmay, balki tashqi ko'rinishi ham ko'ngilni ochadigan bo'lishi kerak. Ichimlik yoqimli rangda tayyorlangan va chiroyli qilib suzilgan bo'lsa, dasturxonga ko'rk beradi. Ichimlik loyqa, tagida cho'kmasi bo'lsa-yu, to'g'ri kelib qolgan tasodifiy bir idishda beriladigan bo'lsa, uning sifati yaxshiligiga ko'ngilda shubha tug'ilishi muqarrar. Ichimliklarni bezatish uchun limon yoki apelsin parraklari qo'yiladi. Bularning parragini stakan yoki qadah chetiga ilib qo'yish mumkin bo'lishi uchun uni radiusi bo'yicha kesib qo'yiladi, parrakning yarmisi ishlatiladigan bo'lsa, po'sti bilan etining o'rtasini kesib qo'rgan ma'qul. Mors va kryushonlarni bezash uchun limon bilan apelsinlarni to'rtburchak yoki bo'lak-bo'lak qilib kesish mumkin. Turli ichimliklar spiral ko'rinishida kesilgan limon yoki apelsin sedrasi bilan ham bezatiladi. Buning uchun limon yoki apelsin bo'lagidan sedrasi eni 0,5 sm keladigan tutash tasma ko'rinishida kesib olinib, qadahga solinadi-da, bir uchini qadah devoriga ilib qo'yiladi. Limondan ko'proq suv chiqarib olish uchun uni 5 minut qaynoq suvga solib qo'yish kerak.

ISHTAHA OCHADIGAN ALKOGOLSIZ ICHIMLIKLAR

Ishtaha ochadigan ichimliklar aperitivlar deb ataladi (fransuzcha *«aperitif»* so'zidan olingan). Alkogolsiz aperitivlar sheykerda tayyorlanadi, masalliqlar oldindan sovitib olinadi. Bu ichimliklar bo'ydor stakanlarda muz bo'lakchalari bilan birga beriladi. Quyida bir porsiyasiga kerakli masalliqlar hisobi keltirilgan.

POMIDOR APERITIVI. 140 g pomidor suvi, 10 g qirilgan xren, 2 choy qoshiq limon suvi sheykerda aralashtiriladi. Ta'bg'a qarab tuz va qalampir qo'shiladi.

TUXUM APERITIVI. 120 g pomidor suvi, 1 dona tuxum sarig'i, 2 choy qoshiq kabob sardak, 2 choy qoshiq limon suvi sheykerda aralashtiriladi. Ta'bg'a qarab tuz va qalampir solinadi.

«SINOR POMIDOR» APERITIVI. 120 g pomidor suvi, 1 dona tuxum sarig'i, 2 choy qoshiq limon suvi, 1 choy qoshiq hovonchada ezilgan sarimsoq yoki barra piyoz sheykerda aralashtiriladi. Ta'miga qarab tuz va qalampir solinadi.

SUT APERITIVI. 100 g sut, 1 dona tuxum sarig'i, 50 g pomidor suvi sheykerda aralashtiriladi. Ta'bg'a qarab tuz va qalampir solinadi.

KEFIRLI APERITIV. 150 g kefir, 2 osh qoshiq osh ko'klar sheykerda aralashtiriladi. Ta'bg'a qarab tuz va qalampir solinadi. Barra piyoz, ko'k ukrop va petrushkani oldin tuz qo'shib turib hovonchada ezib olinadi.

PISHLOQ QO'SHIB TAYYORLANADIGAN ICHIMLIKLAR

Oqsillarga boy bo'lgan pishloq ichimliklarga qo'shiladigan qimmatli masalliq bo'lib xizmat qilishi mumkin. Bunday ichimliklar yaxshilab sovutilgan holda dasturxonga tortiladi. Bitta porsiyaga mo'ljallangan masalliqlar hisobini keltiramiz.

MALINALI. 50 g qirilgan pishloq, 30 g malina suvi va 100 g xom sut mikserda 1 minut davomida aralashtiriladi.

QULUPNAYLI. 50 g qirilgan pishloq, 30 g qulupnay suvi va 100 g sut mikserda 1 minut davomida aralashtiriladi.

CHERNIKALI. 50 g qirilgan pishloq, 30 g chernika suvi va 10 g sut mikserda 1 minut davomida aralashtiriladi.

ASALLI. 50 g qirilgan pishloq 1 dona tuxum sarig'i, 30 g tabiiy asal va 100 g sut mikserda 1 minut davomida aralashtiriladi.

OLMALI. 50 g qirilgan pishloq 30 g olma suvi va 100 g sut mikserda 1 minut davomida aralashtiriladi.

POMIDORLI. 50 g qirilgan pishloq 30 g pomidor suvi va 100 g sut mikserda 1 minut davomida aralashtiriladi.

OQ PISHLOQ (BRINZA) QO'SHIB TAYYORLANADIGANI. 250 g qirilgan oq pishloq 30 g qalampirli sous va 100 g sut mikserda 1 minut davomida aralashtiriladi.

SELDEREYLI. 200 g qirilgan pishloq, 30 g seldereyli sous va 100 g sut mikserda 1 minut davomida aralashtiriladi.

LIMONLI. 100 g qirilgan pishloq, 1 dona tuxum sarig'i, 1/2 limon suvi va 100 g sut mikserda 1 minut davomida aralashtiriladi.

CHOYLI. Suv yoki sovuq choy, sharbat va pishloqni mikserga solib, 1 minut davomida qorishtirib aralashtiriladi, sovuq holda dasturxonga tortiladi. 3/4 stakan sovuq choy yoki suv, 1—2 osh qoshiq mevali sharbat, 1 osh qoshiq qirilgan pishloq.

SBITENLAR

Bir zamonlarda sbitenlar juda rasm bo'lgan. Rossiyada XVII—XVIII asrlarda bu ichimlik ko'p tayyorlangan. So'ngra unutilib, tayyorlash usullari yo'qolib ketdi. Lekin ularning ba'zilarini tiklash mumkin bo'ldi. Sbitenlar har xil ziravorlar (lavr bargi, dolchin, qalampirmunchoq, zanjabil, qardomon, muskat yong'oq) qo'shilgan asal yoki shinnini qaynab turgan suvda eritib tayyorlanadigan ichimliklardir. Bunday ichimliklar sovuq holda ham, issiq holda ham dasturxonga tortiladi.

MALINALI SBITEN. 1/4 kg tabiiy asal, 1 stakan malina suvi, 1—1½ osh qoshiq suyuq achitqi, 1 litr suv.

Asalni qaynoq suvda eritib, malina suvi qo'shiladi, plitaga qo'yib, aralashtirib turgan holda 1,5—2 soat qaynatiladi. Qaynatilayotganida hosil bo'ladigan ko'pigini olib turiladi. Keyin plitadan olib, yangi sog'ilgan sut haroratigacha (24—26° gacha) sovitiladi, achitqi qo'shib 8—12 soatga iliq joyga qo'yib qo'yiladi. So'ngra yaxshilab bug'langan va tozalab yuvilgan yog'och bochkaga quyilib og'zi mahkamlanadi va muzxonaga qo'yib qo'yiladi. Bir oydan keyin sbiten tayyor bo'ladi. Tayyor bo'lgan bu ichimlikni shishalarga quyib olib, ularni yotiq holda saqlanadi. Bunday sbiten sovuq holda ichiladi.

ISSIQ SBITEN. 1/2 stakan asal, 75 g shakar, 30 g choy, 1 g yanchilgan dolchin, 0,5 g qalampirmunchoq, 1 g yanchilgan muskat yong'og'i, 30 g selderey bandi, 0,5 g limon sedrasi.

Qaynab turgan suvga asal, shakar solib yaxshilab aralashtiriladi. Keyin damlangan choy (buni tayyorlash uchun 1080 ml suv olinadi), ziravorlar, mayda kertilgan limon sedrasi va selderey bandlarini qo'shib 10 minut miltillatib qaynatiladi, 10—15 minut plita chetiga olib qo'yiladi. Ichimlikni suzib olinadi-da, yana qaynagunicha qizdiriladi. Sbitenni stakanga quyib tezda dasturxonga tortiladi.

SOVUQ SBITEN. 1 stakan tabiiy asal, 5—6 g xmel, bir chimdim dolchin, 1 litr qaynagan suv.

Asalni qaynagan issiq suvda eritib, xmel va dolchin qo'shiladi, plitaga qo'yib, tinmay aralashtirib turgan holda 30 minut davomida qaynatiladi. Qaynayotganida hosil bo'lgan ko'pikni olib turiladi. So'ngra olovdan olib, suzgichdan o'tkaziladi. Bu sbiten sovuq holda dasturxonga tortiladi.

PUNSHLAR

Issiq va sovuq holda tortiladigan alkogolsiz punshlar konservalangan yoki yangi meva va rezavor meva qo'shib choy yoki sutdan tayyorlanadigan ichimliklardir. Bular romdan tayyorlanib, xuddi shunday nom bilan punsh deb ataladigan boshqa ichimliklardan yana shunisi bilan farq qiladiki, ularning tarkibiga har xil sharbatlar, meva suvlari, sut, ziravorlar, tuxum va boshqalar qo'shilishi mumkin. Punshlarni bo'ydor stakanlarda tayyorlab, xuddi shu stakaning o'zida beriladi. Sovuq holdagi punshlar oz-ozdan xo'plab ichiladi.

RUSCHA ISSIQ PUNSH. 20 g limon suvi, 20 g vanilli sharbat, 110 g achchiq damlangan issiq choyni bo'ydor stakanda yaxshilab aralashtirib, dolchin va qalampirmunchoq qo'shiladi. Ichimlikni 5—10 minut qo'yib qo'yiladi. Ustiga kichik bir bo'lak limon solinadi.

QIZIL SMORODINALI PUNSH. Qadahga 40 g konservalangan yoki yangi meva solinadi. Mevani oldin kichik-kichik qilib to'g'raladi, ikki osh qoshiq qizil smorodina yoki bir osh qoshiq limon suvi, 1,5 stakan shakar qo'shiladi va ustidan 1/2 stakan narzan quyiladi.

MALINALI ISSIQ PUNSH. 20 g limon suvi, 20 g malinali sharbat, 10 g vanilli sharbatni bo'ydor stakanda yaxshilab aralashtirib ustiga 100 g achchiq damlangan choy qo'shiladi.

MALINALI SOVUQ PUNSH. 30 g malina suvi, 20 g sutni bo'ydor stakanda yaxshilab aralashtirib, ustiga 100 g achchiq damlangan sovuq choy qo'shiladi.

UZUM PUNSHI. 1/2 stakan shakar va 1 stakan suvdan qand sharbati tayyorlanadi. Keyin unga 1 stakan uzum suvini qo'shib, ustiga 1 dona limon suvi siqib solinadi, 1/4 stakan apelsin suvi qo'shib, 2—3 soat qoldiriladi. Dasturxonga tortish oldidan ustiga bir shisha mineral suv quyiladi. Har bir stakanga bir necha dona g'ujumi solib beriladi.

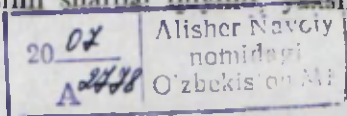
LIMONLI ISSIQ PUNSH. 20 g limon suvi, 20 g limonli sharbat, 10 g vanilli sharbat, 100 g achchiq damlangan issiq choy bo'ydor stakanda aralashtiriladi. Bu ichimlik ustiga bir bo'lak limon solib beriladi.

OLCHALI PUNSH. 120 g olchali sharbatni olovga qo'yib, qaynoq qilib qizdiriladi-yu, lekin qaynatilmaydi. So'ngra isitib qo'yilgan stakanga quyib olib, 40 g shaftoli suvi va 30 g apelsinli sharbat qo'shiladi.

QULUPNAYLI PUNSH. Isitib qo'yilgan qadahga oldin 20 g qand sharbati, keyin 40 g qulupnay suvi quyiladi-da, ustiga 120 g issiq sut qo'shiladi.

INGLIZCHA PUNSH. Isitib qo'yilgan qadahga 40 g apelsin suvi, 30 g malina suvi quyib, ustiga 120 g issiq choy qo'shiladi.

«BATTERFLAY» PUNSHI. 1 dona tuxum sarig'ini idishga solib, ustiga 50 g ananas suvi, 30 g apelsinli sharbat quyilib yaxshilab



aralashtiriladi. Keyin tinmay aralashtirib turgan holda asta-sekin ustiga 90 g issiq suv quyiladi. Ichimlikni suzib olib, dasturxonga tortiladi.

«**SHARQ**» **PUNSHI**. 20 g limon suvi, 20 g asal, 10 g apelsinli sharbat, 100 g achchiq qilib damlangan issiq choy bo'ydor stakanda aralashtiriladi, ta'bga qarab dolchin, qalampirmunchoq, za'far qo'shiladi. Ustiga apelsin bo'laklarini solib ichimlikni dasturxonga qo'yiladi.

APELSINLI SOVUQ CHOYLI PUNSH. 50 g apelsin suvi, 20 g qand sharbati, 80 g achchiq damlangan sovuq choyni bo'ydor stakanga solib aralashtiriladi. Ichimlik ustiga limon bo'laklari solib bezatiladi.

HAR XIL ISSIQ ICHIMLIKLAR

ISSIQ LIMONAD. 100 g limonli sharbat, 70 g malina yoki maymunjonli sharbat, 30 g asal, 820 g suv.

Qaynagan issiq suvga sharbatlar va asal solinib aralashtiriladi. Stakanlar yoki isitib qo'yilgan qadahlar ustiga, to'garak qilib kesilgan limon bo'lagi (10 g) solinib dasturxonga qo'yiladi.

BOL (QIRG'IZCHA SHIRIN ICHIMLIK). 125 g asal, 25 g dolchin, 4 g qalampirmunchoq, 4 g zanjabil, 0,05 g yanchilmagan qora murch, 0,05 g lavr bargi, 1000 g suv.

Qaynab turgan suvga zanjabil, dolchin, qalampirmunchoq, murch, lavr bargini solib qaynatiladi. So'ngra plitadan olib, qopqog'i yopiq idishda 5—10 minutga qo'yiladi va suzib olinadi. Unga asal solib aralashtiriladi. Bu ichimlik piyolalarda beriladi.

«**QISHKI ICHIMLIK**». Olma qoqi solib tayyorlangan issiq (65—70°) ichimlik ustiga sharbatlarni solib aralashtiriladi. Olma qoqidan tayyorlangan 900 g ichimlikka 50 g qahvali sharbat, 50 g qalampirmunchoqli sharbat qo'shiladi.

SALQIN ICHIMLIKLAR

Salqin ichimliklarga, odatda muz solib beriladi. Muzni kubiklar ko'rinishida yong'oqdek kattalikda qilib tayyorlagan ma'qul. Muz bo'laklari shunday kattalikda bo'lsa, tez erib, ichimlikni darrov sovitadi. Bayram dasturxoniga ichimliklar tortiladigan qadahlarni shakar gardishi yoki «qirovi» bilan bezatish mumkin. Buning uchun qadahning ichki chetiga taxminan bir enlik kenglikda limon surtish, keyin qadahni shakarga botirib aylantirish, shakardan olib turib, sal siqitish kerak. Shunda qadah chetiga shakar gardish bo'lib o'tirib qoladi. Limon o'rniga apelsin yoki mandarin ishlatiladigan bo'lsa, shakar gardishi sal pushtinamo rangda bo'lib chiqadi.

KOKTEYLLAR

Kokteyl ancha keng rasm bo'lgan omixta ichimlikdir. Uning tarkibiga meva suvlari va sharbatlari, sutli mahsulotlar, mevalar va xushbo'y moddalar kiradi. Turli masalliqlar aralash ishlatiladigan bo'lganidan, bu ichimlik xuddi xo'roz dumidek rango-rang tovlanib turadi, uning kokteyl degan nomi ham shundan olingan (inglizcha *cocktail* — xo'roz dumi). Shunday nom bilan ataladigan omixta ichimliklar Amerikada bundan yuz yildan ilgariroq ma'lum edi. Bunday ichimliklar bir zamonlarda juda odat bo'lib qolgan xo'roz urishtirish vaqtida ichilardi. Biroq u zamonlarda ichimlikning ta'mi va hidiga kam e'tibor berilar, asosan ichimlikning ko'zga yaqin tashlanib, chiroyli ko'rinadigan bo'lishiga harakat qilinar edi. Hozir kokteyllarga meva suvlaridan tashqari sut, tuxum, qorishtirilgan qaymoq, qahva ekstrakti, shokolad, muzqaymoq, ziravorlar va boshqalar qo'shiladi. Kokteyl quyilgan stakanlarga meva ham solib beriladi (olcha, malina, bir bo'lak apelsin, limon yoki olma va boshqalar). Kokteylni ovqatdan oldin yoki keyin tortiladi, lekin taomlar bilan birga berilmaydi. Dasturxonga sho'rtak pechenye, pishloq yoki sho'r mag'iz qo'yish mumkin.

MEVALAR SUVIDAN TAYYORLANADIGAN KOKTEYL. 1/2 stakan o'rik, olma, olcha yoki uzum suvi, 50—100 g qaymoqli muzqaymoq, limon sedrasi.

Mevalar suvi va muzqaymoqni mikserga solib yaxshilab qorishtiriladi, keyin stakanga quyib olib ustiga limon sedrasidan siqib olingan suv tomiziladi.

OLCHALI. 1/4 stakan olchali sharbat, 1/2 stakan sut, 1 dona tuxum sarig'i, limon sedrasi.

Mikserga olchali sharbat, sut va tuxum sarig'i solib qorishtiriladi, stakanga quyilgach, ta'bga qarab ustiga limon suvi tomiziladi.

LIMONLI. 1/2 limon, 1 osh qoshiq shakar, 1 dona tuxum sarig'i, 1/2 stakan sut, 1—2 osh qoshiq qaymoqli muzqaymoq.

Limon suvini siqib olib mikserga solinadi, shakar, tuxum sarig'i, sut, muzqaymoq qo'shib qorishtiriladi, stakanga (yoki stakanchalarga) quyib olinadi.

CHOYLI. 1/4 stakan achchiq choy, 1/4 stakan olxo'ri kompoti, 1 choy qoshiq anor suvi yoki o'tkir sous.

Choy va boshqa masalliqlar hamda ziravorni yaxshilab aralashtirib sovuq joyga 20—30 minut qo'yib qo'yiladi, stakanlarga quyilgach, har bir stakanga olcha yoki olxo'ri solinadi, ustiga limon sedrasi suvi tomiziladi.

QAHVALI. 1/2 stakan sovuq qahva, 1 choy qoshiq shakar, 2 choy qoshiq limon yoki olma suvi, 1/2 stakan qaymoqli muzqaymoq.

Masalliqlarni chilcho'p bilan yoki mikserda qorishtirib, stakanga quyib olinadi, ustiga apelsin yoki limon sedrasi suvi tomiziladi. Ustiga mayda yanchilgan qahva kukunini sepish mumkin.

SUTLI-QAHVALI. 180 g sut, 50 g qaymoqli muzqaymoq, 25 g qahvali sharbat.

Sut, muzqaymoq, qahvali sharbatni qorishtirib, stakanlarga quyib olinadi.

FLIPLAR

Flip (inglizcha — *flip*) — spirt qo‘shilgan shirin pivodan tuxum yoki dorivor solib tayyorlanadigan issiq ichimlik. Lekin shu nom bilan yuritiladigan alkogolsiz ichimliklar ham bor, ularning tarkibiga hamisha shakar bilan qorishtirilgan, keyin esa boshqa masalliqalar — sharbat, sut, mors bilan aralashtiriladigan yangi tuxum yoki faqat tuxum sarig‘i kiradi. Fliplarni uzoq chayqatish yaramaydi, shunki suvdek suyuq bo‘lib qolsa ta‘mini yo‘qotib qo‘yadi. Muz sekin erib boradigan bo‘lishi uchun yirik bo‘laklar holida olinishi kerak. Fliplar maxsus qadahlarda yoki shampan quyiladigan qadahlarda beriladi. Quyida keltirilgan masalliqalar ro‘yxati 1 porsiyaga mo‘ljallangan.

TUXUMLI. 1 dona tuxum sarig‘i, 20 g qand sharbati, 210 g sut, 30 g malina suvi mikserda 1 minut davomida qorishtiriladi.

QAHVALI. 1 dona tuxum sarig‘i, 40 g qahvali sharbat, 120 g sut mikserda 1 minut davomida aralashtiriladi.

SHOKOLADLI. 1 dona tuxum sarig‘i, 40 g shokoladli sharbat, 120 g sut mikserda 1 minut davomida aralashtiriladi. Qadahga quyib olib, ustiga qorishtirib qo‘yilgan 10 g qaymoq solib beriladi.

KAKAOLI. 1 dona tuxum sarig‘i, 30 g kakaoli sharbat, 120 g sut mikserda 1 minut davomida aralashtiriladi.

LIMONLI. 1 dona tuxum sarig‘i, 30 g limonli sharbat, 100 g sut, qorishtirib qo‘yilgan 10 g qaymoq mikserda 1 minut davomida aralashtiriladi.

MALINALI. 1 dona tuxum sarig‘i, 30 g malinali sharbat, qaymog‘i olinmagan 100 g sut mikserda 1 minut davomida aralashtiriladi.

«**LYUKS**». 1 dona tuxum sarig‘i, 10 g apelsinli sharbat, 40 g shokoladli sharbat, 100 g sut, qorishtirib qo‘yilgan 10 g qaymoq mikserda 1 minut davomida aralashtiriladi.

«**BATTERFLAY**». 1 dona tuxum sarig‘i, 10 g limonli sharbat, 20 g shaftoli suvi, 120 g limon morsi mikserda 1 minut davomida aralashtiriladi.

KARAMELLI. 1 dona tuxum sarig‘i, 40 g karamelli sharbat, 120 g sut, qorishtirib qo‘yilgan 10 g qaymoq mikserda 1 minut davomida aralashtiriladi.

YONG‘OQLI. 1 dona tuxum sarig‘i, 40 g yong‘oqli sharbat, 120 g sut, qorishtirib qo‘yilgan 10 g qaymoq mikserda 1 minut davomida aralashtiriladi.

PISHLOQLI. 50 g qirilgan pishloq, 50 g pomidor suvi, 1 dona tuxum mikserda 1 minut davomida aralashtiriladi. Ta'bg'a qarab tuz va qalampir qo'shiladi.

OLCHALI. Sanoat yo'li bilan tayyorlangan 2 choy qoshiq olchali sharbat, 50 g qaymoqli muzqaymoq, 1 dona tuxum sarig'i, 1/2 stakan pasterlangan sovuq sut mikserda 1 minut davomida aralashtiriladi.

SHAFTOLILI. 2 osh qoshiq shaftoli suvi, sanoat yo'li bilan tayyorlangan 2 choy qoshiq limonli sharbat, 1 dona tuxum sarig'i, 1/2 stakan limon morsi mikserda 1 minut davomida aralashtiriladi.

KOBLERLAR

Koblerlar (inglizcha *cobbler* so'zidan olingan) asosiy masalliq sifatida ishlatiladigan meva va rezavor mevalarning mo'l va turli-tuman bo'lishi bilan boshqa ichimliklardan farq qiladi. Bularni tayyorlash uchun mikser ham, sheyker ham kerak emas. Koblerlar quyidagicha tayyorlanadi: qadahning yarmi yoki 2/3 qismigacha mayda yanchilgan muz solib, kerakli masalliqlar qo'shiladi, ustiga yangi yoki konservalangan meva qo'yib beriladi. Koblerlar qoshiqcha bilan tanovul qilinadi. Konservalangan mevalardan: ananas, gilos, olcha, uzum, shaftoli, o'rik; yangi mevalardan: nok, banan, apelsin, olma va renklod olxo'ri ishlatish mumkin. Taqdim etilayotgan masalliqlar ro'yxati 1 porsiyaga mo'ljalangan.

QULUPNAYLI. 500 g qulupnay suvi bilan 20 g limon sharbatiga sal chayqatib turib vanilli sharbat (10 g) qo'shiladi va uni mevalar bilan muz solib qo'yilgan qadahga quyiladi-da, ustiga rezavor meva va qorishtirib qo'yilgan qaymoq solib beriladi.

«PRAGA». 2/3 qismiga qadar mayda muz solingan qadahga 20 g limonli sharbat, 10 g apelsinli sharbat quyiladi. Olma morsi qo'shiladi-da, 50 g meva, bir parrak limon solib beriladi.

ANANASLI. 2/3 qismiga qadar mayda muz solingan qadahga 20 g ananas suvi va 10 g limonli sharbat quyiladi. Ustiga smorodina suvi qo'shiladi va bir parrak limon qo'yib beriladi.

QAHVALI. 2/3 qismigacha muz bilan to'ldirilgan qadahga 20 g qahvali va 10 g malinali sharbat quyiladi. Ustiga achchiq damlangan qandsiz choy qo'shiladi-da, 10 g qorishtirilgan qaymoq solib beriladi.

«QRIM». 2/3 qismigacha muz bilan to'ldirilgan qadahga 20 g olxo'ri suvi va 10 g limon sharbati solinadi. Ustiga meva suvi quyib, 50 g meva va bir parrak limon qo'shiladi.

SHOKOLADLI. 2/3 qismigacha muz bilan to'ldirilgan qadahga 20 g shokoladli sharbat va 10 g qulupnay suvi solinadi. Ustiga achchiq damlangan choy quyib, 10 g qorishtirilgan qaymoq qo'shiladi.

KAKAOLI. 2/3 qismigacha muz bilan to'ldirilgan qahvaga 20 g kakaoli sharbat bilan 10 g malinali sharbat solinadi. Ustiga achchiq choy quyib, 10 g qorishtirilgan qaymoq qo'shiladi.

TUXUMLI. 2/3 qismigacha muz bilan to'ldirilgan qadahga chaqilgan 1 dona tuxum, 20 g sut, 20 g qulupnay suvi, 10 g apelsin sharbati solinadi. Ustiga smorodina morsi qo'shiladi.

FIZLAR

Fizlarni rezavor meva va meva suvlarini ularga tuxum qo'shib turib, mikserda qorishtirish yoki sheykerda aralashtirish yo'li bilan tayyorlash mumkin. Bu ichimlikning nomi inglizcha *fizz* so'zidan olingan bo'lib, «vijillaydigan», «ko'piklanadigan» degan ma'noni bildiradi. Bu ichimlik chindan ham juda ko'piklanadigan bo'ladi, chunki unga gazli suv qo'shiladi. Fiz quyidagicha tayyorlanadi: sheykerga ikki bo'lak muz solib, ustiga tegishli ravishda tayyorlab qo'yilgan aralashma quyiladi. Aralashma ko'piklanib chiqquncha ikki minut davomida aralashtiriladi, keyin suzib, qadah yoki stakanlarga quyib olinadi va gazli suv qo'shib beriladi. Fizlar yaxshilab sovitilgan holda dasturxonga tortiladi. Taqdim etilayotgan masalliqlar ro'yxati 1 porsiyaga mo'ljallangan.

ANANASLI. 1 dona limon suvi, 50 g ananas suvi, 1 dona tuxum oqi va 2 bo'lak muzni sheykerda 2 minut davomida yaxshilab aralashtiriladi. Qadahga suzib olib, ustiga gazli suv qo'shiladi.

LIMONLI. 1 dona limon suvi, 30 g limonli sharbat, 1 dona tuxum oqi va 2 bo'lak muzni sheykerda 2 minut davomida aralashtiriladi. Qadahga suzib olib, ustiga gazli suv qo'shiladi.

MALINALI. 1 dona limon suvi, 30 g malinali sharbat, 1 dona tuxum oqi va 2 bo'lak muzni sheykerda 2 minut davomida aralashtiriladi. Qadahga quyib olib, ustiga gazli suv qo'shiladi.

SUTLI. 1 dona limon suvi, 30 g vanilli sharbat va 2 bo'lak muzni sheykerda 2 minut davomida aralashtiriladi. Ustiga sovuq sut solib, yaxshilab chayqatiladi.

TUXUMLI. 1 dona limon suvi, 50 g vanilli sharbat, 1 dona tuxum oqi va 2 bo'lak muzni sheykerda 2 minut davomida aralashtiriladi. Ustiga gazli suv qo'shiladi.

SHOKOLADLI. 1/2 apelsin suvi, 40 g shokoladli sharbat, 1 dona tuxum oqi va 2 bo'lak muzni sheykerda 2 minut davomida aralashtiriladi. Ustiga sut qo'shiladi.

SABZILI. 1 dona limon suvi, 40 g sabzi suvi, 1 dona tuxum oqi va 2 bo'lak muzni sheykerda 2 minut davomida aralashtiriladi. Ustiga gazli suv qo'shiladi.

«**QORA KO‘ZLAR**». 80 g anor yoki qora smorodina suvi, 20 g choyli yoki olxo‘rili sharbat, 1 dona tuxum oqi, 20 g muzni sheykerda 2 minut davomida aralashtiriladi. 60 g gazli suv qo‘shiladi. Qadahga konservalangan olcha yoki olxo‘ri solib beriladi.

«**ASTRA**». 10 g gand sharbati, 30 g mayin qilib ezilgan olcha, olcha jemi yoki shakar bilan qorishtirilgan olcha, 30 g uzum suvi, 20 g muzni sheykerda 2 minut davomida aralashtiriladi. 70 g gazli suv qo‘shiladi.

«**JANUBIY**». 50 g apelsin, ananas yoki mandarin suvi, 10 g ziravorli sharbat, 70 g qora smorodina, malina yoki klyukva morsi, 20 g muzni sheykerda 2 minut davomida aralashtiriladi. Ustiga 70 g gazli suv qo‘shiladi.

«**VIJILLAYDIGAN**». 70 g shaftoli suvi, 10 g vanilli sharbat, 50 g qora chetan suvi, 20 g muzni sheykerda 2 minut davomida aralashtiriladi. Ustiga 70 g gazli suv qo‘shiladi.

«**ORZU**». 80 g malina suvi, 10 g ziravorli sharbat, 20 g muzni sheykerda 2 minut davomida aralashtiriladi. Ustiga 90 g gazli suv qo‘shiladi.

JULEPLAR

Julep (inglizcha — *julep*) so‘zidan olingan bo‘lib, «konyak yoki viskidan suv, shakar, muz va yalpiz qo‘shib tayyorlanadigan ichimlik» ma‘nosini ifodalaydi. Biroq, alkogolsiz juleplar ham bor. Ularga ishlatiladigan eng zarur masalliqning biri yalpizdir. Juleplar quyidagicha tayyorlanadi: 2 choy qoshiq shakarni stakandagi biroz miqdor suvda eritiladi, ustiga 3 ta yangi yalpiz shoxchasi solinadi-da, uni qoshiq bilan ezib, keyin olib tashlanadi. Stakanni 4/5 qismigacha maydalangan muz bilan to‘ldiriladi, keyin unga tegishli masalliq qo‘shiladi. Ustiga yangi yoki konservalangan mevalar qo‘yib beriladi. Taqdim etilayotgan ro‘yxat 1 porsiyaga mo‘ljallangan.

QULUPNAYLI. 2 osh qoshiq shakarni biroz miqdor suvda eritib, 3 ta yalpiz shoxchasi solinadi-da, uni qoshiqcha bilan ezib, keyin olib tashlanadi. Stakanni 4/5 qismigacha maydalangan muz bilan to‘ldirib, ustiga 40 g qulupnay suvi, 20 g limon suvi, 10 g vanilli sharbat quyiladi. Bularning ustiga qulupnay mevalari va qorishtirilgan qaymoq solib beriladi. Malina mevasi va suvidan foydalanib, xuddi shunday yo‘l bilan malinali julep tayyorlash ham mumkin.

POMIDORLI. Qulupnayli julep bilan bir xil usulda tayyorlanadi. 40 g pomidor suvi, 30 g olma suvi, 20 g limonli sharbat va konservalangan mevalar (olma va gilos) ishlatiladi.

SMORODINALI. Qulupnayli julep bilan bir xil usulda tayyorlanadi. 40 g smorodina suvi, 20 g limon suvi, 10 g qand sharbati, muz ishlatiladi. Ustiga smorodina mevalari qo‘yib beriladi.

SUTLI. Qulupnayli julep bilan bir xil usulda tayyorlanadi. 30 g vanilli sharbat va 50 g sut ishlatiladi. Ustiga qorishtirilgan qaymoq solib beriladi.

O'RIKLI. Qulupnayli xili bilan bir xil usulda tayyorlanadi. 40 g o'rik suvi va 20 g limon suvi ishlatiladi. Ustiga shaftoli kompoti solib beriladi.

TVOROGLI. Stakanga 2 ta yalpiz shoxchasi bilan 2 choy qoshiq shakar solinadi. Yalpizni qoshiqcha bilan yaxshilab eziladi. 90 g sut, 40 g tvorog va 1 dona tuxum sarig'ini sheykerda aralashtirib, bularning hammasi yalpiz tayyorlab qo'yilgan stakanga solinadi. Bu ichimlikni yalpiz shoxchasi bilan bezatib, muz solmasdan beriladi.

«СТАРОПУСЦКИЙ». Xuddi qulupnayli julep singari tayyorlanadi. 3 dona yalpiz shoxchasi, 2 choy qoshiq shakar, 40 g qayin suvi, 10 g limon suvi, 20 g asal ishlatiladi.

KRYUSHONLAR

Kryushonlar meva morslari bilan meva suvlari aralashmasidan iborat salqin ichimliklardir. Ba'zi turdagi kryushonlarni tayyorlash diqqat-e'tiborni talab qiladi, shuning uchun ularni tayyorlashning yo'li — usullariga ayniqsa bekam-ko'st amal qilish kerak.

ANANASLI. Kryushon idishiga 10—12 dona ananas bo'laklarini mayda to'g'rab (2×2 sm kattalikda), ustiga 300 g dan ananas suvi va limon morsi quyiladi—da, idishning qopqog'ini yopib, 3 soatga sovuq joyga qo'yib qo'yiladi. Dasturxonga tortish oldidan yana 3 litr limon morsi, 1 shisha mineral suv quyiladi va yaxshilab aralashtiriladi. Har bir stakanga mayda to'g'ralgan ananas bo'laklaridan solib beriladi.

QULUPNAYLI. Kryushon idishiga tozalangan 1 kg qulupnayni butunligicha solib, 50 g shakar qo'shiladi—da, ustiga 3 stakan qulupnay morsi quyib 3 soat qoldiriladi. So'ngra ustiga yana 3 litr qulupnay morsi va 1 shisha malinali gazli suv quyiladi. Yaxshilab aralashtirib dasturxonga tortiladi. Har bir stakanga 3—4 donadan yangi qulupnay solib beriladi.

SHAFTOLILI. 10 dona yangi shaftoli po'sti va danagidan tozalanadi—da, ikkiga bo'lib kryushon idishiga solinadi. Ustiga 50 g shakar qo'shib, 3 stakan shaftoli suvi quyiladi va og'zini yaxshi berkitib 2 soat qo'yib qo'yiladi. So'ngra ustiga yana 3 litr smorodina morsi va 1 shisha mineral suv quyiladi, yaxshilab aralashtirib dasturxonga tortiladi. Har bir stakanga yupqa-yupqa qilib kesilgan shaftoli solib beriladi.

LIMONLI. Kryushon idishiga 300 g konservalangan har xil meva (shaftoli, o'rik, olcha, apelsin, nok va boshq.) solib, ustiga bir stakan shakar sepiladi. Bir dona limon sedrasini olib, qirg'ichdan o'tkaziladi, limondan esa suvi siqib olinadi. Bularning hammasini kryushon idishiga solib, 1 soat qoldiriladi. Dasturxonga tortish oldidan kryushon idishiga 1 litr pasterlangan sovuq sut quyiladi. Bu ichimlikni sovutilgan holda beriladi.

ASSORTI. Kryushon idishiga 300 g assorti kompot, 250 g shakar solib 15 minut qoldiriladi. Keyin ustiga 20 g limonli sharbat va 2 shisha smorodina morsi quyib, biroz gazli suv yoki narzan qo'shiladi. Har bir stakanga konservalangan har xil mevdan 4—5 bo'lak solib beriladi.

«**MAY**». 20 g choyli sharbat, 80 g rovochli ichimlik, 50 g alkogolsiz ichimlik, 20 g apelsin.

Choyli sharbat bilan rovochdan tayyorlangan ichimlikni aralash- tirib, 12—15° haroratgacha sovitiladi, keyin bu aralashmaga sovitib qo'yilgan alkogolsiz ichimlik («Olma», «Sayani» va boshq.) qo'shib yaxshilab aralash tiriladi, ustiga tozalangan bir parrak apelsin qo'yiladi.

«**BURATINO**». 20 g assorti kompot, 10 g chetan suvi, 90 g behi yoki olma suvi, 50 g alkogolsiz ichimlik, assorti kompotdan olingan mevalar.

Chetan va nok, behi yoki olma suvlari aralash tiriladi va 12—15° haroratgacha sovitiladi, keyin bu aralashmaga sovitib qo'yilgan alkogolsiz ichimlik qo'shiladi, ustiga meva solib beriladi.

«**QIZIL SHAPKACHA**». 30 g mayin qilib ezilgan yoki shakar bilan qorishtirilgan olcha, 40 g olma yoki uzum suvi, 40 g olcha yoki klyukva morsi, 40 g alkogolsiz ichimlik («Buratino» va boshq.), 20 g yangi konservalangan yoki muzlatilgan olcha, qulupnay yoki gilos.

Mayin qilib ezib qo'yilgan olchani olma yoki uzum suvi, 40 g olcha yoki klyukva morsi bilan aralash tirib 12—15° haroratgacha sovitiladi. Aralashmaga sovitib qo'yilgan alkogolsiz ichimlik qo'shiladi-da, yana yaxshilab aralash tiriladi. Ustiga olcha qo'yib beriladi.

LIMONADLAR

Limonad odamning bahri dilini ochadigan salqin ichimlik bo'lib, meva sharbatlari yoki suvlari, shakar, gazli suv va mevalardan tayyorlanadi. Limonad tayyorlashda shakarni kamroq solish kerak, chunki limonad juda shirin bo'lib ketsa, chanqoqni bosmaydi. Dasturxonga tortish oldidan limonadni yaxshilab sovitish kerak.

REZAVOR MEVALI. 1 kg pishgan rezavor meva, 1/2 stakan shakar, 1/2 limon, 1/2 litr gazli suv, muz.

Yuvi tozalangan rezavor mevalarni o'tkir pichoq bilan maydalab, ezib, shakar va limon suvi bilan aralash tiriladi, so'ng 1 soat sovuq joyda tutiladi-da, keyin ustiga gazli suv qo'shiladi. Ezib maydalangan mevalar bilan birga stakanlarga quyib olib, ustiga muz bo'laklari qo'yib beriladi.

MEVA SHARBATI VA SUVIDAN. 1/3 stakan (yoki 1 stakan) meva yoki rezavor meva sharbati yoki shakar qo'shilgan suvi, 1 litr gazli suv.

Meva sharbatini stakan yoki ko'zachaga solib, ustiga sovitib qo'yilgan gazli suv qo'shiladi, aralash tirib, muz bo'laklari solib beriladi.

KLYUKVALI. 3/4 stakan klyukva, 1/2 stakan shakar, 1 litr gazli suv, limon sedrasi bo'laklari.

Klyukvani yog'och qoshiq bilan ezib, doka yoki meva ezgichda siqib suvi olinadi, suviga shakar bilan gazli suv qo'shiladi. Ta'mini tobiga keltirish uchun ustiga yangi limon sedrasi bo'laklari yoki limon suvi solib beriladi.

LIMONLI. 1 dona limon, 2—3 osh qoshiq shakar, 1/2 stakan choy, 4 1/2 stakan gazli suv, muz bo'laklari.

Yarimta limonning suvi siqib olinadi-da, yarmisi yupqa-yupqa parrak qilib ko'zacha yoki stakanga solinadi. Limon suvini achchiq damlangan sovuq choy va gazli suv bilan aralashtirib, ustiga shakar qo'shiladi. Rang berish uchun choy o'rniga 1 osh qoshiq shakardan tayyorlangan karamel qo'shish mumkin.

«**ORANJAD**». 300 g shakar, 1/2 limon suvi, 2 dona apelsin suvi, 6 stakan qaynagan suv, 1 dona apelsin sedrasi.

Masalliq'larni chilcho'p bilan yaxshilab aralashtirib, stakanchalarga quyib chiqiladi, har biri ustiga biroz qirilgan sedra sepib, bir bo'lakdan muz solib beriladi. Bu ichimlik oz-ozdan xo'plab ichiladi.

GAZLI. Ikki porsiya limonad tayyorlash uchun 100 g gazli suv, 50 g muzqaymoq, 30—40 g sharbat kerak bo'ladi. Gazli suv o'rniga mineral suv ishlatish mumkin. Ichimlikli qadahlarga muz bo'laklari solib beriladi.

TO'YIMLI SALQIN ICHIMLIKLAR

Muzqaymoq, meva va rezavor mevalarning sovitib qo'yilgan quyuyq sharbati hamda suvi, morsi yoki sut solib tayyorlanadigan bir qancha ichimliklar bor. Ba'zi xalqlarda bular sharqona sharbatga ishora qilib sharbatlar deb ataladi va salqin bo'lishi bilan birga odamni ancha to'q tutadi. Bunday ichimliklarni tayyorlagandan keyin chayqatib aralashtirilmay, qoshiqcha bilan ichiladi.

OLMALI. 1/2 stakan olma suvi, 50 g mevali muzqaymoq, 1/4 stakan olcha suvi.

Stakan (yoki qadah) ga muzqaymoq solib, ustiga mikserda aralashtirilgan olma suvi bilan olcha suvi qo'shiladi.

MALINALI. Sanoat yo'li bilan tayyorlangan 1 osh qoshiq malinali sharbat, 50 g qulupnayli muzqaymoq, 1/2 stakan pasterlangan sovuq sut.

Stakan (yoki qadah)ga qulupnayli muzqaymoq solib, ustiga mikserda aralashtirilgan malinali sharbat va sovuq sut quyiladi.

QULUPNAYLI. Sanoat yo'li bilan tayyorlangan 2 osh qoshiq qulupnayli sharbat, 50 g qulupnayli muzqaymoq, 1/2 stakan chernika morsi.

Stakan (yoki qadah)ga qulupnayli muzqaymoq solib, ustiga mikserda aralashtirilgan qulupnayli sharbat va chernika morsi quyiladi.

«PRAGACHA». 1 osh qoshiq shaftolili sharbat, 50 g qulupnayli muzqaymoq, 1/4 stakan biror rezavor meva suvi.

Stakan (yoki qadah) ga muzqaymoq solib, ustiga mikserda aralashtirilgan shaftolili sharbat bilan boshqa biror xil meva suvi quyiladi.

SHOKOLADLI. 1 porsiya qahvali muzqaymoq, 1 dona qorishtirilgan tuxum sarig'i, 1 osh qoshiq vanilli sharbat, 125 g damlangan shokolad.

Stakan (yoki qadah)ga muzqaymoq solib, ustiga mikserda qorishtirib olingan tuxum sarig'i, vanilli sharbat va damlangan shokolad quyiladi. Ustiga qaymoq solib, bir dona olcha qo'yib beriladi.

KAKAOLI. 2 osh qoshiq kakaoli sharbat, 50 g qaymoqli muzqaymoq, 50 g muzlatilgan qulupnay, 20 g qorishtirilgan qaymoq.

Stakan (yoki qadah) ga muzqaymoq solib, ustiga kakaoli sharbat quyiladi. Ichimlikning ustiga muzlatilgan qulupnay bilan qorishtirilgan qaymoq solib berish mumkin.

QAYMOQLI. 2 osh qoshiq malinali sharbat, 50 g qaymoqli muzqaymoq, 50 g konservalangan meva, 20 g qorishtirilgan qaymoq.

Stakan (yoki qadah) ga qaymoqli muzqaymoq solib, ustiga malinali sharbat quyiladi. Bu ichimlikka meva va qorishtirilgan qaymoq solib berish mumkin.

KVASLAR

Qadimgi rus ichimligi kvas juda ko'plarga manzur bo'ladi. Oziq-ovqat sanoati bir necha xil kvas ishlab chiqaradi. Bu kvaslar tabiiy shakar, undirilgan javdar va arpa, javdar unidan yoki undirilgan g'alla qo'shib ishlanadigan maxsus kvas nonlari va qoq nonlardan tayyorlanadi. Kvasning oziqlik qiymati unda oqsillar, organik moddalar va vitaminlar borligiga bog'liq. Kvasda bo'ladigan sut kislotasi bakteriyalari hazm jarayoniga yaxshi ta'sir ko'rsatadi. Kvasni nondan boshqa masalliqlardan ham tayyorlasa bo'ladi. Shakar va ziravorlar, asal, limon sedrasi, qand karameli, qalampirmunchoq, dolchin va boshqalar qo'shib tayyorlanadigan olmalı, qora smorodinali, sabzili va boshqa xil kvaslar ko'plarga yoqadi. Bijg'ishga sabab bo'ladigan achitqi zamburug'lari 20—30° haroratda rivojlanadi, shu sababdan bu ichimlikni bir necha kun iliq joyga qo'yib qo'yish tavsiya etiladi. Tayyor ichimlik sovuq holda totliroq bo'ladi, chunki bijg'ishga sabab bo'ladigan ba'zi turdagi bakteriyalar past haroratda rivojlanadi va kvasga ayniqsa yaxshi maza va hid beradi. Tayyor kvasni og'zi mahkam berkitilgan idishda salqin joyda saqlash tavsiya etiladi. Kvasli shishalar bevosita ichish oldidan ochiladi, bunda shishani ohista sugashtirish va mutlaqo silkitmaslik kerak, aks holda ko'piklanib turgan suyuqlik tiqinni otib yuborib, to'kilib ketishi mumkin.

NONDAN. 1/2 kg javdar non, 800 g shakar, 20—30 g mayiz, 30 g achitqi, 10 litr suv.

Javdar nonni mayda qilib to'g'rab, duxovkaga qo'yiladi-da, sal qizartirib olinadi. Shu qoq nonni maydalab, sirlangan idishga solinadi va ustiga qaynagan suv quyib, 3—4 soat qo'yib qo'yiladi. Suyuqlik to'la bir chelak bo'lishi kerak. U soviganidan keyin (suyuqlik jigarrang tusda, tiniq bo'lishi kerak) suzib olinadi, unga shakar solib, shakar bilan qorishtirib qo'yilgan achitqi qo'shiladi. Idish qopqog'ini yopib 12 soat qo'yib qo'yiladi. Keyin shishalarga quyib olinadi va har bir shishaga 2—3 dona mayiz solinadi. Shishalar og'zini mahkam berkitib qo'yish kerak. Birinchi sutkada kvasni iliq joyda saqlash kerak, keyin esa salqin joyga qo'yib qo'yiladi. Eng yaxshi kvas 4 kundan keyin tayyor bo'ladi. Uni ehtiyot bo'lib quyib olish kerak, chunki ko'pigi ko'p bo'lganidan kvas stakan chetidan toshib tushadi.

YANGI OLMADAN. 1—1,5 kg yangi olma, 5 litr suv, 2—2 $\frac{1}{2}$ stakan shakar yoki 2 $\frac{1}{2}$ —3 stakan asal, bir bo'lak dolchin, limon yoki apelsin sedrasi yoki $\frac{1}{2}$ —1 stakan chetan suvi, mayiz, 10—15 g achitqi.

Olmani po'sti bilan mayda to'g'rab, suvda qaynatiladi, suvini quyib olib, unga shakar yoki asal va biroz miqdor shakarga qorishtirilgan achitqi, ta'bga qarab ziravor yoki chetan suvi qo'shiladi. Bu aralashmani ko'pira boshlaguncha (1—2 kun) iliq joyda tutiladi. Ichimlik tayyor bo'lganidan keyin uni shishalarga yoki og'zi mahkam berkitiladigan idishlarga quyib olib, mayiz qo'shiladi. Salqin joyda saqlanadi. Dasturxonga tortish mahalida ichiga muz solib beriladi.

OLMA QOQIDAN. 650—800 g olma qoqi yoki olma po'sti, 5 litr qaynagan suv, 2—2,5 stakan shakar, 10—15 g achitqi, limon kislotasi.

Olma po'sti yoki olmani duxovkada sal qizartirib olib, sirlangan idishga solinadi. Ustiga qaynagan suv quyib, qopqog'i berkitiladi va sovitiladi. Suvini quyib olib, unga shakar qo'shiladi-da, 25—30° gacha sovitiladi. Achitqini biroz miqdor shakarga qorishtirib, olma suviga qo'shiladi va og'zi ochiq idishda ko'pik paydo bo'lguncha saqlanadi. Ichimlikni shishalar yoki og'zi mahkam berkitiladigan idishga quyib olib, salqin joyda saqlanadi. Sovuq holda dasturxonga tortiladi.

QORA SMORODINADAN. 3—3,5 litr ichimlikka 1 kg qora smorodina, $\frac{1}{2}$ stakan shakar, 2 och qoshiq mayiz, 2,5 litr suv, 10 g achitqi.

Smorodinani yuvib, elakdan o'tkazib eziladi, chiqqan suvi suzib olinadi. Sovuq suvda shakarni eritib, ustiga smorodina suvi quyiladi, keyin iliq suvda qorishtirilgan achitqi solinadi va idishning og'zini berkitib, bir kecha qo'yib qo'yiladi. Ertasiga idishdagi suyuqlikni qaynoq suvda oldindan part qilib olingan shishalarga quyib olinadi va har bir shishaga bir necha donadan mayiz solinadi. Shishalar og'zini qaynatib olingan tiqinlar bilan berkitiladi. Tiqinini otib yubormasligi uchun tizimcha bilan shisha bo'g'ziga bog'lab qo'yish mumkin. Shishalar salqin

joyga qo'yib qo'yiladi. Ertasiga kvas tayyor bo'ladi. Uni muzlatkichda bir necha kun saqlash mumkin.

YANGI MEVALARDAN. 1 kg yangi meva (qulupnay, malina, yertut), 700—800 g shakar, ta'bga qarab limon kislota, 20—30 g achitqi, 10 litr suv.

Yuvilgan mevalarni sal ezib, ustiga qaynoq suv quyiladi. 12 soatdan keyin suzib olinadi, shakar, limon kislota va shakar bilan qorishtirilgan achitqi qo'shiladi. Idish ustiga toza sochiq yopib, 12 soat iliq joyga qo'yib qo'yiladi. Keyin kvasni shishalarga quyib olib, og'zini yaxshilab berkitiladi. Ikkinchi-uchinchi kuni kvas ichishga tayyor bo'ladi. Kvasni servitamin ichimlik deb hisoblash mumkin, chunki unda vitamin C bo'ladi.

SABZIDAN. 5 litr ichimlikka 2 kg sabzi, 1/2 kg shakar, 50 g achitqi, 1 parcha qora non, 4 litr qaynagan iliq suv, limon kislota, ta'bga qarab dolchin va qalampirmunchoq.

Sabzini yuvib artiladi-da, qirg'ichda qirib, ustiga qaynagan iliq suv quyiladi. Keyin ustiga shakar, ta'bga qarab limon kislota, qalampirmunchoq, dolchin, shakarga qorishtirilgan achitqi, bir parcha non solib aralashtiriladi va iliq joyga bir kecha qo'yib qo'yiladi. Ertalab kvasni dokadan o'tkazib suzib olib, shishalarga quyiladi va uy haroratida saqlanadi. Ertasiga tayyor bo'ladi.

SUT VA QAYMOQ QO'SHIB TAYYORLANADIGAN ICHIMLIKLAR

Xalqimizda har xil ichimliklar tayyorlash uchun juda to'yimli bo'lgan mahsulot — sutdan ko'p foydalaniladi. Sut tarkibida organizm uchun zarur moddalarning hammasi bor. Unda oqsillar, yog'lar, uglevodlar (sut qandi yoki laktoza) va mineral tuzlar bo'ladi. Sutning mineral tarkibi juda qimmatli (unda fosfor, temir, kalsiy va bir qancha boshqa mineral tuzlar bor). Akademik I. P. Pavlov sutni tabiatning o'zi ehson etgan, tez singishi va to'yimli bo'lishi bilan ajralib turadigan mahsulot deb yuqori baholagan. Sut va sut mahsulotlaridan juda ko'p turli-tuman lazzatli va to'yimli ichimliklar tayyorlash mumkin. Sutni saqlash uchun uni pishirib olib, biroz miqdor tuz qo'shib qo'yish (bir litr sutga 1 choy qoshiq hisobidan), keyin o'sha idishning o'zida sovitish kerak. Shunda u achimasdan uzoqroq turadi. Sutni pishirishda idish chetiga sariyog' surtib qo'yilsa, u toshib ketmaydi; sutni pishirishdan oldin kastrulkani sovuq suv bilan chayib olish kerak, shunda sut tagi kuymaydi. Sut idishini oldin sovuq suv bilan, keyin esa issiq suv bilan yuvish lozim. Sutni qahva, choyga qo'shiladi. Bunda sut oqsillari shu ichimliklar tarkibidagi oshlovchi moddalarni biriktirib oladi va ularning burishtiruvchi ta'mini kesadi. Sutga qaymoq, shakar, tuxum, meva va sabzavotlar qo'shib,

juda lazzatli va to'yimli bo'lgan ko'pdan ko'p ichimliklarni tayyorlash mumkin. Qaymoq tarkibida sutdagidan ko'ra ko'proq yog' bo'lganidan, omixta ichimliklarning boshqa masalliq-lari bilan yaxshiroq aralashadi, ularga yoqimli ta'm va hid beradi.

OQ CHOY. Piyolaga quyilgan issiq qora choy ustiga ta'bga qarab sut qo'shiladi.

SUT BILAN TUXUM SARIG'I. Tuxum sarig'ini shakar bilan yaxshilab qorishtiriladi-da, aralashtirib turgan holda unga ohista qaynoq sut yoki qaymoq qo'shiladi. Bunday ichimlik issiq holda ham, sovuq holda ham ichilaveradi.

SUT BILAN ASAL. Sutni mikserda asal bilan aralashtiriladi.

SODALI SUV QO'SHILGAN SUT. Bo'ydor stakanga sovitib qo'yilgan 100 g sut, 50 g sodali suv solib, aralashtirib beriladi.

SUT BILAN ASAL VA LIMON SUVI. 25 g asal, 10 g limon suvi, 200 g sut.

Asalni limon suviga aralashtiriladi va shu aralashmaga sovitib qo'yilgan sut qo'shiladi, qadahga solib, yoniga choy qoshiq qo'yib beriladi.

SUT BILAN MURABBO. 130 g sut, 20 g murabbo.

Sutni murabboga aralashtiriladi. Bu ichimlik issiq holda ham, sovuq holda ham ichilaveradi.

SUT BILAN MALINALI SHARBAT. 120 g sut, 30 g malinali sharbat.

Sut bilan murabbo ichimligi qanday tayyorlansa, bu ham xuddi shunday tayyorlanadi. Malinali sharbat o'rniga har qanday boshqa sharbatni ishlatish mumkin.

SUT BILAN SHOKOLADLI SHARBAT. 150 g sut, 50 g shokoladli sharbat.

Sutga shokoladli sharbat qo'shib aralashtiriladi-da, stakanlarga quyiladi. Issiq yoki sovuq holda ichiladi.

SUT BILAN SHOKOLADLI SHARBAT VA TUXUM. 20 g shokoladli sharbat, 1 dona tuxum sarig'i, 150 g sut.

Hamma masalliq-larni batamom aralashib ketgunicha qorishtiriladi, qadahga suzib olinadi-da, yoniga choy qoshiq qo'yib beriladi.

SUT BILAN MAYIN QILIB EZILGAN MEVA. 150 g sut, 50 g mayin qilib ezilgan meva (olma, olxo'ri, o'rik, maymunjon va boshqa xil meva), asal.

Mayin qilib ezilgan meva, muz bo'laklarini mikserga solib, ustiga sut quyiladi va hammasini qorishtiriladi.

SUT BILAN MALINALI SHARBAT VA TUXUM. 20 g malinali sharbat, 1 dona tuxum, 150 g sut.

Hamma masalliqarni batamom aralashib ketgunicha qorishtiriladi, qadahga suzib olib, yoniga choy qoshiq qo'yib beriladi.

SUT BILAN SABZI. O'rtacha kattalikdagi ikki dona sabzi, 150 g sut, tuz.

Sabzini yuvib, qirg'ichda qiriladi-da, stakanga solib, sovitilgan sut va bir chimdim tuz bilan aralashtiriladi, yoniga choy qoshiq qo'yib beriladi.

«**IBN XATTOB**» **ICHIMLIGI.** Sovitib qo'yilgan 120 g kefir, 30 g malinali sharbat, yanchilgan dolchin (pichoq uchida).

Kefirni malinali sharbat bilan aralashtiriladi.

QAYMOQ BILAN OLMA SUVI. 100 g qaymoq (35% li), 10 g shakar, vanilin, 50 g olma suvi.

Qaymoqni shakar va vanilin bilan qorishtirib, keng qadahlarga solinadi, ustiga olma suvi quyib zar qog'oz yopiladi va dasturxonga tortishdan 20 minut oldin muzlatkichga qo'yib qo'yiladi.

QAYMOQ BILAN APELSIN SUVI. Tuxum sarig'ini shakar bilan aralashtirib, ustiga apelsin suvi qo'shiladi-da, pastertlangan qaymoq quyiladi, aralashtirib qadahlarga solinadi. Masalliqlar ixtiyoriy nisbatda olinadi.

QAYMOQ BILAN QULUPNAY. 250 g qaymoq, 250 g qulupnay, shakar.

Tozalab, yaxshilab yuvilgan qulupnayni elakdan o'tkazib eziladi va shakar bilan obdan qorishtiriladi. Ustiga qaymoq quyib, yaxshilab aralashtiriladi va dasturxonga tortilguncha muzlatkichda saqlanadi.

SUT BILAN YERTUT. 200 g yertut, 30 g upa-shakar, 150 g sut.

Yertutni elakka solib, qaynagan sovuq suv bilan chayiladi, suvi silqib bo'lganidan keyin mevani tog'orachaga olinadi. Upa-shakar bilan sutni alohida beriladi.

MEVA SUVI QO'SHILADIGAN SUTLI ICHIMLIKLAR

Meva suvi qo'shib tayyorlanadigan sutli ichimliklar ancha to'yimli bo'ladi, chunki ularning tarkibida talaygina foydali moddalar, jumladan meva suvlarida uchramaydigan moddalar (oqsillar, yog'lar va mineral tuzlar) ham bo'ladi. Bunday ichimliklarni tayyorlash uchun sut va har xil sut mahsulotlari: yangi sut, zardob, kefir, qatiq, shuningdek, qaymoq va smetana ishlatiladi. Ichimliklarning oziqlik qiymatini oshirish uchun ularga tuxum sarig'i qo'shiladi. Bu ichimliklarni tayyorlash uchun sabzavot suvlaridan ham foydalansa bo'ladi. Sutli ichimliklarni mikserda qorishtirib olish tavsiya etiladi, chunki bunda ichimlik bir tekis, totli bo'lib chiqadi.

QULUPNAYLI. 1,5—2 stakan qulupnay suvi, 1—2 osh qoshiq shakar yoki asal, 3—4 stakan sut.

Qulupnay suvini shakar yoki asal bilan aralashtirib, ustiga sovuq yoki issiq sut qo'shilib qorishtiriladi.

SMORODINALI. 1 $\frac{1}{2}$ —2 stakan qizil smorodina suvi, ikki osh qoshiq shakar, 2 stakan suv, 3—4 stakan sut.

Smorodina suvini shakar bilan aralashtiriladi. Suvga sut qo'shib qaynatilgach sovitiladi, yaxshilab qorishtirib turib smorodina suvi bilan aralashtiriladi, bunda sut oqsili ivib, ipir-ipir bo'lib turadi. Bu ichimlikni sovuq holda ham, issiq holda ham dasturxonga tortish mumkin.

OLCHALI. 1—2 stakan olcha suvi, 1—2 osh qoshiq shakar yoki 1/2 stakan olchali sharbat, 4 stakan sut, olcha.

Shakar bilan aralashtirilgan olcha suviga yaxshilab qorishtirib turib, sovuq yoki issiq sut qo'shiladi. Issiq ichimlik ustiga butun olcha mevalaridan solinadi.

KRIJOVNIK SUVI, SUT VA QAYMOQDAN. 1/2—1 stakan krijovnik suvi yoki krijovnik kompoti, shakar yoki asal, 3 stakan sut, 1 stakan qaymoq yoki smetana.

Nordon krijovnik suviga shakar yoki asal qo'shib, keyin sut va qaymoq yoki smetana bilan qorishtiriladi. Ta'bg'a qarab tuz solinadi.

APELSINLI. 2—3 dona apelsin, 4—5 stakan sut, shakar yoki qand sharbati, olma yoki smorodina suvi.

Apelsinlarning suvini olib, bittasining sedrasi qiriladi. Chilcho'p yoki mikser yordamida apelsin suvini sut va shakar bilan qorishtiriladi. Stakanga solingach, ustiga bir bo'lak muz tashlab darrov dasrurxonga tortiladi. Ta'bg'a qarab olma yoki smorodina suvi qo'shiladi.

LIMONLI. 1—2 dona limon, 1—2 osh qoshiq shakar yoki asal, 1 litr sut.

Limonning suvini olib, unga shakar yoki asal qo'shiladi, keyin qorishtirib turib sut solinadi. Ko'pirib chiqquncha qorishtirilaveradi. Sovuq holda choy qoshiq bilan ichiladi.

MEVA SUVLARI QO'SHILGAN SUT. 100 g sut, 50 g meva (apelsin, malina, yertut va boshqa meva) suvi, 50 g muzqaymoq (qaymoqli xilidan), 15 g qand sharbati.

Sut, muzqaymoq, meva suvlari, qand sharbatini qorishtirib stakanlarga solinadi va choy qoshiq bilan ichiladi.

OLMA SUVI QO'SHILGAN SUT. 200 g olma suvi, 200 g sut, ta'bg'a qarab shakar.

Masalliq'larni yaxshilab aralashtiriladi. Ustiga yarimta apelsin suvi bilan tuxum qo'shish mumkin. Shakar o'rniga asal ishlatlsa ham bo'ladi, lekin bunda tuxumni yaxshilab qorishtirish kerak.

SUTLI KREMLAR

Sutli kremlar birmuncha quyuq bo'ladigan sutli ichimliklardir. Bular mayin ezilgan yangi yoki konservalangan mevalarni sut, qaymoq yoki qatiqqa qorishtirib tayyorlanadi. Sutli kremlarni sovutilgan yoki issiq holda ovqatdan keyin shirinlik o'rnida tortiladi, lekin ularni alohida bir taom sifatida bersa ham bo'ladi. Tayyorlab bo'linganidan keyin krem juda suyuq bo'lib chiqsa, unga 50—100 g tvorog qo'shib quyultirish mumkin. Tvorog mevalarga qo'shilganidan keyin o'z mazasini yo'qotadi. Kremning quyuqligi mevalarning nechog'lik sersuvligiga va krem tayyorlashda uni qanchalik uzoq qorishtirishga bog'liq bo'ladi. Sutli kremlar choy qoshiqda tanovul qilinadi.

QULUPNAYLI. 100 g qaymoq (20% li), 1/2 stakan qulupnay, 2 choy qoshiq shakar.

Qulupnayni yuvib, meva bandlaridan tozalanadi va shakar qo'shib, mayin qilib eziladi. Ustiga sovilib qo'yilgan qaymoq qo'shiladi—da mikserda aralashtiriladi.

ASSORTI. 100 g qaymoq (20% li), 50 g qulupnay, 1 dona olma, 3 choy qoshiq shakar.

Xuddi qulupnayli krem singari tayyorlanadi. Olmaning po'stini artib, urug'lari va o'rta qismi olib tashlanadi, mayda ko'zli qirg'ichda qiriladi.

OLMALI. 100 g qaymoq (30% li), 2 dona o'rtacha yirik olma, 2 osh qoshiq shakar, yanchilgan dolchin.

Xuddi qulupnayli krem singari tayyorlanadi. Olmaning po'stini artib, o'rtasi olib tashlanadi. Shakar va yanchilgan dolchin aralashtirib turib, uni mayin qilib eziladi.

BANANLI. 100 g 20% li qaymoq, 1 dona banan, 3 choy qoshiq shakar.

Xuddi qulupnayli krem singari tayyorlanadi.

«**KAKAO**» **KREMI.** 70 g 20% li qaymoq, 30 g parhez bop yog'liq tvorog, 50 g quyultirilgan sutli kakao, shokolad.

Oldindan sovilib tayyorlab qo'yilgan masalliqlar mikserda qorishtiriladi. Ichimlik ustiga qirilgan shokolad sepiladi.

SMORODINALI. 70 g kefir, 30 g parhez bop yog'liq tvorog, qizil smorodinadan tayyorlangan 50 g murabbo yoki jem.

Oldindan sovilib tayyorlab qo'yilgan kefir va boshqa masalliqlar mikserda aralashtiriladi.

O'RIKLI. 90 g sut, 30 g tvorog, 30 g qulupnayli sharbat, 2 dona o'rik.

O'rik po'stini tozalab, danagi ajratib olinadi, bir tekis qilib bo'laklarga bo'linadi. Ulardan bir nechtasini ichimlikni bezash uchun olib qolinadi. Qolgan masalliqlar mikserda aralashtiriladi.

CHERNIKALI. 100 g sut, 75 g shakar, 30 g chernika (yoki chernikali sharbat), bir necha tomchi limon suvi, dolchin.

Masalliqlar mikserda 2 minut davomida aralashtiriladi.

ANANASLI. 100 g sut, 50 g ananas suvi, bir bo'lak ananas, 1 dona kesilgan olma, 1 dona limon suvi.

Masalliqlar mikserda 2 minut davomida aralashtiriladi.

MEVA QOQILI. 25 g qoqi (olxo'ri, tog'olcha, o'rik yoki olma qoqisi), 100 g suv, 25 g shakar, 50 g qaymoq, 1 g jelatin, 10 g yong'oq mag'zi, mevali sharbat.

Qoqilarni yuvib, ustiga suv solinadi-da, shakar qo'shib meva qoqilari yumchaguncha past olovda qaynatiladi (olxo'ri, tog'olchanning danaklari olib tashlanadi). Mevalarni elakdan ezib o'tkaziladi va sovitiladi. Qaymoqni qorishtirib turib, eritilgan jelatin, ezib qo'yilgan meva va qovurib olib yanchilgan yong'oq qo'shiladi, keyin sovitiladi. Shirinlik tortiladigan idishga quyib olib, ustiga biroz mevali sharbat solib beriladi.

VANILLI. Tuxumga shakar solib, tinmay aralashtirib turgan holda qorishtiriladi, vanilin va qaynagan sut qo'shiladi. Bu aralashmani idishi bilan birga suv hammomiga qo'yiladi va quyuq tortguncha qizdiriladi (70—80°C da). So'ngra bo'ktirib qo'yilgan jelatin qo'shib, aralashtirib turgan holda uni eritiladi va keyin hammasi 30°C gacha sovitiladi. Qaymoqni qorishtirib, tuxum bilan sut aralashmasiga qo'shiladi, idishga suzib olgach, sovitiladi. Shirinlik tortiladigan idishda mevali sharbat bilan birga beriladi.

SHOKOLADLI. Tuxumga shakar solib qorishtiriladi, kakao kukuni qo'shib, tinmay aralashtirib turgan holda ustiga qaynatilgan sut quyiladi va quyuq tortgunicha qizdiriladi. So'ngra bo'ktirib qo'yilgan jelatin qo'shiladi-da, aralashtirib turib eritiladi va aralashma sovitiladi. Qorishtirilgan qaymoq ustiga tayyorlangan masalliqni quyib, aralashtiriladi, idishga suzib olib quyuq tortishi uchun qo'yib qo'yiladi. Qorishtirilgan qaymoq bilan bezatib, shirinlik tortiladigan idishda beriladi.

AYS-KREMLAR

Ays-kremlar (inglizcha *ice-cream*) deb, asosiy masalliq tariqasida muzqaymoq qo'shib tayyorlanadigan ichimliklarga aytiladi. Bunday ichimliklardagi muzqaymoq boshqa masalliq bilan aralashtirilmaydi. Ays-kremlar choy qoshiq bilan tanovul qilinadi.

OLMALI. 2 osh qoshiq olma suvi, 50 g mevali muzqaymoq, 50 g konservalangan assorti meva, 1/3 stakan olma morsi.

Uzun stakan (yoki qadah)ga muzqaymoq solib, olma suvi, konservalangan assorti meva qo'shiladi va ustiga olma morsi quyiladi.

MINERAL SUVLI. 50 g muzqaymoq, 100 g mineral suv yoki sodali suv.

Uzun stakan (yoki qadah) ga muzqaymoq solib, sovitib qo'yilgan mineral yoki sodali suv quyiladi. Sodali suv o'rniga gazli ichimlik solsa ham bo'ladi.

LIMONLI. 50 g sitrusli muzqaymoq, 30 g limon suvi, 120 g limonad, 50 g meva.

Uzun stakan (yoki qadah) ga muzqaymoq solib, limon suvi va limonad quyiladi.

OLXO'RILI. 2 osh qoshiq olxo'ri suvi, 50 g mevali muzqaymoq, 50 g konservalangan assorti meva, 1/3 stakan chernika morsi.

Uzun stakan (yoki qadah)ga muzqaymoq solib, olxo'ri suvi, konservalangan assorti meva qo'shiladi va ustiga chernika morsi quyiladi.

MALINALI. 50 g muzqaymoq, 30 g malinali sharbat, 70 g sodali yoki mineral suv.

Sovitib qo'yilgan sodali suv yoki mineral suvni bo'ydor stakan (yoki qadah)da malinali sharbat bilan aralashtiriladi.

TUXUMLI. 50 g qaymoqli muzqaymoq, 1 dona tuxum sarig'i, 10 g qorishtirilgan qaymoq, sut.

Uzun stakan (yoki qadah)ga qaymoqli muzqaymoq solib, tuxum sarig'i, qorishtirilgan qaymoq qo'shiladi va ustiga sut quyiladi.

O'RIKLI. 1 osh qoshiq o'rik suvi, 50 g qaymoqli muzqaymoq, 50 g konservalangan o'rik, 1/3 stakan olma morsi.

Uzun stakan (qadah)ga qaymoqli muzqaymoq solib o'rik suvi, konservalangan o'rik qo'shiladi va ustiga olma morsi quyiladi.

KAKAOLI. 50 g shokoladli muzqaymoq, 30 g kakaoli sharbat, 10 g qorishtirilgan qaymoq.

Uzun stakan (yoki qadah)ga muzqaymoq solib, qahvali sharbat, qorishtirilgan qaymoq qo'shib, ustiga sut quyiladi.

SMORODINALI. 50 g apelsinli muzqaymoq, 30 g nok suvi, 50 g assorti meva.

Uzun stakan (yoki qadah)ga apelsinli muzqaymoq solib, nok suvi va assorti meva qo'shib ustiga smorodinali mors quyiladi.

SHOKOLADLI. 50 g shokolad qo'shilgan qaymoqli muzqaymoq, 20 g quyuqlashtirilgan sutli kakao, 80 g sut.

Kakao bilan sut aralashtiriladi. Keyin ustiga muzqaymoq solinadi.

APELSINLI. 50 g muzqaymoq, 50 g apelsin suvi, 50 g mineral suv yoki sodali suv.

Uzun stakanga muzqaymoq solib, ustiga apelsin suvi bilan mineral suv quyiladi.

OLCHALI. 50 g muzqaymoq, 50 g olcha suvi, 50 g sut.

Uzun stakanga muzqaymoq solib, ustiga olcha suvi bilan sut quyiladi.

LIMONLI. Uzun stakanga 50 g muzqaymoq solib, 30 g limon suvi, 120 g alkogolsiz ichimlik («Limon», «Buratino» yoki boshqa ichimlik) qoʻshiladi. Ustiga bir parrak tozalangan limon solib beriladi.

«**PINGVIN**». Uzun stakanga 60 g shokoladli muzqaymoq yoki krem-bryulle solib, 30 g shokoladli sharbat va 40 g sut qoʻshiladi. Ustiga qorishtirilgan qaymoq (20 g) solib beriladi.

«**DUMALOQ QOR**». Uzun stakanga mayin qilib ezilgan 50 g shaftoli solib, 50 g olma, behi yoki uzum suvi qoʻshiladi, ustiga 50 g qaymoqli muzqaymoq solib beriladi.

«**KARLSON**». Uzun stakanga biror rezavor meva suvidan 50 g miqdorida eti bilan birga quyiladi, 50 g qovoq suvi qoʻshiladi, ustiga 50 g plombir muzqaymoq solib beriladi.

«**AYSBERG**». Stakanga 50 g qaymoqli muzqaymoq solib, 100 g limonli mors, 30 g qalampirmunchoqli sharbat, 20 g qorishtirilgan qaymoq qoʻshiladi.

FRAPPE

Frappe — ishlatiladigan masalliqdari, jumladan, muzqaymoq ham sheyker yoki mikserda qorishtirib tayyorlanadigan ichimliklardan biri (fransuzcha *frapper* — «urmoq», «kovlamoq» soʻzidan olingan). Frappe boʻydor stakanlarga solib beriladi.

OLCHALI. Sanoat yoʻli bilan tayyorlangan 1 osh qoshiq olchali sharbat, 75 g sutli muzqaymoq, 1/4 stakan pasterlangan sut.

Mikserga olchali sharbat solib, muzqaymoq bilan sovuq sut qoʻshiladi, keyin yaxshilab qorishtiriladi. Dasturxonga tortish oldidan frappe ustiga meva parraklari, yongʻoq va qorishtirilgan qaymoq solib bezatiladi.

QORA SMORODINALI. Sanoat yoʻli bilan tayyorlangan 1 osh qoshiq qora smorodinali sharbat, 75 g sutli muzqaymoq, 1/4 stakan pasterlangan sovuq sut.

Mikserga qora smorodinali sharbat solib sutli muzqaymoq va sut qoʻshiladi-da, yaxshilab qorishtiriladi.

QULUPNAYLI. Sanoat yoʻli bilan tayyorlangan 1 osh qoshiq qulupnayli sharbat, 75 g sutli yoki sut-mevali muzqaymoq, 1/4 stakan pasterlangan sovuq sut.

Mikserga muzqaymoq solib, ustiga qulupnayli sharbat, sovuq sut quyiladi va yaxshilab qorishtiriladi.

OʻRIKLI. 1 osh qoshiq oʻrikli sharbat, 75 g sutli muzqaymoq, 1/4 stakan pasterlangan sovuq sut.

Mikserga muzqaymoq solib, oʻrikli sharbat bilan sovuq sut quyiladi va yaxshilab qorishtiriladi.

BANANLI. 1 osh qoshiq bananli sharbat, 75 g sutli muzqaymoq, 1/4 stakan pasterlangan sovuq sut.

Mikserga muzqaymoq solib, sovuq sut bilan bananli sharbat quyiladi va yaxshilab qorishtiriladi.

KLYUKVALI. Sanoat yo'li bilan tayyorlangan 1 osh qoshiq klyukvali sharbat, 75 g sutli yoki sut-mevali muzqaymoq, 1/4 stakan pasterlangan sut.

Mikserga muzqaymoq solib, klyukvali sharbat bilan sovuq sut quyiladi va yaxshilab qorishtiriladi.

SHOKOLADLI. 80 g muzqaymoq, 20 g quyuqlashtirilgan sutli kakao, 50 g (20% li) qaymoq.

Mikserga muzqaymoq solib, ustiga kakao quyiladi, qaymoq qo'shib turib, yaxshilab qorishtiriladi.

SITRUSLI. 80 g muzqaymoq, 10 g limonli sharbat, 60 g «Fanta» ichimligi.

Sharbat bilan qorishtirilgan muzqaymoqqa «Fanta» ichimligi qo'shiladi-da, keyin hammasi qoshiq bilan yaxshilab aralashtiriladi.

ANANASLI. 80 g muzqaymoq, 40 g ananas suvi yoki kompoti, 30 g mineral suv yoki sodali suv.

Muzqaymoqqa mineral yoki sodali suv qo'shib, ananas suvi bilan qorishtiriladi, keyin qoshiq bilan yaxshilab aralashtiriladi.

TUXUMLI. 80 g muzqaymoq, 1 dona tuxum sarig'i, 20 g qand sharbati, 30 g sut.

Sharbat va tuxum sarig'i bilan qorishtirilgan muzqaymoqqa sut qo'shib, hammasi qoshiq bilan yaxshilab aralashtiriladi.

SANDI

Sharbat, yong'oq, meva va boshqa masalliqlar qo'shib beriladigan plombirni inglizcha sandi («*sundae*») degan nom bilan ataladi. Lekin bu xildagi ichimliklar hali uncha rasm bo'lgan emas. Ichimlikning hamma masalliqlarini aralashtirmasdan krem idishi — kremankaga solib beriladi.

QULUPNAYLI. Kremankaga 60 g qulupnayli muzqaymoq, 70 g ezilgan qulupnay solib, 20 g qulupnayli sharbat qoshiladi-da, ustiga yangi, konservalangan yoki muzlatilgan qulupnay (20 g) qo'yib bezatiladi.

ANANASLI. Kremankaga 60 g ananasli muzqaymoq, 70 g ezilgan ananas solib, 20 g limonli sharbat qo'shiladi.

BANANLI. Kremankaga 60 g qaymoqli muzqaymoq solib, 80 g apelsin suvi, 10 g apelsinli sharbat qo'shiladi. Ustiga yupqa qilib kesilgan banan qo'yib bezatiladi.

SHOKOLADLI. Kremankaga 20 g bodroq, ustiga 70 g shokoladli muzqaymoq yoki krem-bryule solib, 30 g shokoladli sharbat, 50 g qorishtirilgan qaymoq qo'shiladi.

«**SHABNAM QATRASI**». Kremankaga 50 g mevali muzqaymoq, 90 g mango yoki apelsin suvi, 10 g yalpizli sharbat solib beriladi.

«**NILUFAR**». Kremankaga 50 g qaymoqli muzqaymoq solib, 10 g olxo'rili sharbat, 90 g olxo'ri suvi qo'shiladi.

«**NARGIZ**». Kremankaga 50 g plombir muzqaymoq solib, 90 g sitrus yoki boshqa meva mussi, 10 g choyli sharbat qo'shiladi.

«**BRIGANTINA**». Kremankaga 50 g qaymoqli muzqaymoq solib, sanoat yo'li bilan tayyorlangan 50 g meva jelesi, 50 g olcha yoki qizil smorodina suvi qo'shiladi.

«**SITRUS**». Kremankaga 100 g sutli yoki qaymoqli muzqaymoq solib, 50 g apelsin yoki mandarin suvi qo'shiladi-da, ustiga yupqa kesilgan greypfrut yoki apelsin qo'yib bezatiladi.

«**AMETIST**». Kremankaga 50 g qaymoqli muzqaymoq solib, mayin qilib ezilgan 50 g meva yoki meva sousi, 50 g qayin suvi qo'shiladi.

«**YOQUT**». Kremankaga 50 g muzqaymoq solib, 70 g anor suvi, 30 g meva sousi yoki mevali sharbat qo'shiladi, ustiga konservalangan yoki muzlatilgan olcha qo'yib bezatiladi.

«**FERUZA**». Kremankaga 50 g qaymoqli muzqaymoq solib, 50 g meva jemi, 50 g o'rik yoki shaftoli suvi qo'shiladi.

TUXUM VA SUT QO'SHIB TAYYORLANADIGAN ICHIMLIKLAR

Turli mevalardan foydalanib tuxum va sut qo'shib tayyorlanadigan talaygina ichimliklar bor. Bunday ichimliklar lazzatli bo'lishidan tashqari, ularning tarkibiga kiradigan tuxum ko'pchilik mevalar suviga boshqacha ta'm beradi va ichimlikni oqsillar hamda mineral moddalar bilan boyitadi. Ichimlikka tuxumning oqi ham, sarig'i ham ishlatiladigan bo'lsa, ichimlikda tuxum oqi parcha-parcha bo'lib cho'zilib chiqmaydigan bo'lishi uchun tuxumni ko'pirib chiqquncha qorishtirish kerak. Ichimlik tayyorlashda sheyker yoki aralashtirgichdan foydalaniladi. Qoshiq bilan aralashtirib tayyorlangan ichimlikda ko'p o'tmay meva suvi alohida, tuxum alohida bo'lib qoladi. Bunday ichimliklarning sovuq holda iste'mol qilinadiganlari ham, issiq holda iste'mol qilinadiganlari ham bor. Sovuq holda iste'mol qilinadiganlarining ustiga muz solib beriladi.

SUTLI. Tuxum, 30 g qand sharbati va 100 g sut mikserda aralashtiriladi. Ustiga hovonchada yanchib, maydalangan bir chimdim muskat yong'og'i solib beriladi.

ASALLI. Tuxum, 20 g asal va 100 g sut mikserda aralashtiriladi.

OLMALI. 1 dona tuxumni yoki 2 dona tuxum sarig'ini 1—2 osh qoshiq shakar yoki asal bilan yog'och qoshiq yordamida yaxshilab aralashtiriladi, ustiga 2—3 stakan olma suvi solib yaxshilab qorishtiriladi, darrov dasturxonga tortiladi.

LIMONLI. 1 yoki 2 dona tuxum sarig'i, 1—2 osh qoshiq shakar yoki asal, 1 dona limon, 2 stakan issiq suv.

Tuxumni shakar yoki asal bilan yog'och qoshiq yordamida yaxshilab aralashtirib, ustiga limon suvi, qirilgan ozigina sedra va suv qo'shiladi. Obdan qorishtirib mayda ko'zli elakdan suzib o'tkaziladi-da, darrov dasturxonga tortiladi.

MALINALI. Sanoat yo'li bilan tayyorlangan 1 osh qoshiq malinali sharbat, 50 g muzqaymoq, 1 dona tuxum, 1 osh qoshiqda maydalangan muz, 1/2 stakan pasterlangan sovuq sut.

Mikser yoki sheykerga maydalangan muz va muzqaymoq solib, ustiga 1 dona tuxumni chaqib solinadi va malinali sharbat hamda sovuq sut quyiladi-da, 1 minut davomida aralashtiriladi. Ichimlikni stakan yoki qadahga suzib olib, darrov dasturxonga tortiladi.

«**ASSORTI**». 10 g asal, 60 g apelsin, 60 g olma suvi 1 dona tuxum sarig'i, 1 osh qoshiq yanchilgan yong'oq mag'zi.

Tuxum sarig'ini mikserda asal bilan yaxshilab qorishtiriladi. So'ngra qorishtirishni to'xtatmay ustiga yong'oq, apelsin suvi va olma suvi qo'shiladi.

«**GAVAYCHA**». 1 dona tuxum sarig'i, 30 g apelsin yoki limon suvi, 60 g ananas suvi yoki kompoti, 20 g smetana.

Tuxum sarig'i, apelsin (limon) suvi, ananas suvi yoki kompoti va smetanani mikser yoki sheykerga solib, bir yo'la aralashtiriladi.

MEVALI. Tabiiy mevalardan (har xilidan) tayyorlangan 2 stakan ichimlik, mayin qilib ezib qo'yilgan 1,5 stakan qora smorodina, 2 dona tuxum sarig'i, ta'bga qarab shakar.

Tuxum sarig'i bilan shakardan boshqa masalliqalar aralashtirgichda qorishtiriladi. Tuxum sarig'ini shakar bilan aralashtirib, ustiga tez-tez aralashtirib turgan holda meva suvi quyiladi. Sovitilib, stakanlarga quyib olinadi.

CHOY

Choy va qahva tarkibida yurak-tomir va nerv tizimlariga ta'sir ko'rsatadigan moddalar bor. Bularga kishini tetiklantiradigan choy alkaloidlari (mazkur holda kofein, teobromin va boshqalar), shuningdek, talaygina miqdorda burishtiruvchi moddalar (tanin va boshqalar) kiradi. Bu moddalar oz miqdorda bo'lganida organizmga zarar qilmay, balki

yaxshi ta'sir ko'rsatadi. Choy vitaminlarga ham boy (B1, B2, B3, PP va boshqa vitaminlarga). Choyga qand (shakar), qaymoq, sut qo'shib ichiladigan bo'lsa, yanada foydali bo'ladi. Choyning juda ko'p, xilma-xil navlari bor, bular ta'mi, chiquvchanligi, hidi bilan bir-biridan farq qiladi. Qora choy, ya'ni pamil choy ko'proq rasm bo'lgan. Gruzin, ozarbayjon, xitoy, hind choylari shular jumlasidandir. Bundan tashqari, hidi bilan ta'mi o'ziga xos bo'ladigan ko'k choy ham ko'plarga manzur. Choy o'simligidan tashqari, ba'zi o'simliklar, asosan, yovvoyi holda o'suvchi o'simliklar barglarini damlab tayyorlanadigan ichimliklar ham choy deb ataladi. Shulardan eng ko'p rasm bo'lganlari jambil, rayhon, na'matak, yalpiz solib damlanadigan choylardir.

Choyni kuchli hidi bor boshqa mahsulotlar bilan birga saqlash yaramaydi, chunki choy yot hidlarni o'ziga oson oladi. Choy damlanadigan idish nihoyatda toza bo'lishi kerak. Bu idishni choydan boshqa ichimliklarni damlash uchun tutish yaramaydi. Choy damlashda unga tutiladigan chinni yoki sirli choynakni avval qaynab turgan suv bilan yaxshilab chayiladi, keyin unga choy solib, choynakni uncha to'ldirib yubormay qaynab turgan suv quyiladi. Choy damlanganidan keyin uni uzoq turg'izib qo'yish, shuningdek qizib turgan plita ustiga qo'yish tavsiya etilmaydi, chunki choy qaynab loyqalanib qolishi va ta'mi, hidi aynab, rangi o'zgarib ketishi mumkin. Choy yaxshi chiqib, issiq turadigan bo'lishi uchun avval choynakka quruq choy va ozgina shaqillab qaynagan suv solib, choynak ustiga sochiq yopib, 5 minut qo'yib qo'yish va shundan keyin ustiga qaynoq suv quyish kerak. Yaxshi damlangan choy to'q rangda, tiniq, xushbo'y, og'izni sal burishtiradigan bo'ladi. Choy damlash uchun haddan tashqari qattiq suv ishlatish tavsiya etilmaydi, chunki bunday suvda kalsiy va magniy tuzlari ko'p bo'ladi. Suvni yumshatish uchun uni ikki-uch minut qaynatib, dog' qilish kerak. Tarkibida temir ko'p bo'lgan suv choy damlashga yaramaydi.

Bayram dasturxoni ham ko'pincha choy bilan pirovardiga yetadi. Choyga har xil shirinliklar: qand-qurs, murabbo, qiyom, asal, issiq sut, qaymoq, turli meva qoqilari, pechenye, teshik kulchalar, patir, lochira, chak-chak, tortlar, pirojniy, shirin kulchalar, konfetlar beriladi.

QAYMOQLI. Qaymoq yoki ko'pigi o'chmagan pishgan sutni issiq holicha sopol tovoqqa solib, dasturxonga qo'yiladi. Ta'bga qarab uni choyga qo'shib oq choy qilib ichiladi.

MEVA SUVI QO'SHILGAN YAXHA. Choyni achchiq qilib damlab, doka yoki mayda ko'zli to'rdan o'tkazib chinni idishga suzib olinadi. So'ngra shakar qo'shib sovitiladi. Choyga muz, bir parrak limon yoki apelsin solib berish yoki uni alohida berish mumkin. Biror meva suvidan qo'shib aralashtiriladi.

QORA MURCHLI. Choynakni qaynab turgan suv bilan chayib olib, unga 1 choy qoshiq choy va bir chimdim qora murch solinadi, ustiga qaynoq suv quyib damlab qo'yiladi. Bu choyni shamollashda ichiladi.

LIMONLI YAXNA. 1 litr qaynoq suvga 50 g choy solib damlanadi, 3/4 stakan shakar, 1/2 limon sedrasi solib, idish qopqog'i yopiladi-da, 10 minut qo'yib qo'yiladi, keyin juda achchiq chiqib taxir bo'lib ketmasligi uchun darrov quyib olinadi. Biroz sovitilib, uzun fujerlarga quyib chiqiladi-da, har qaysisiga sedrasi bilan urug'laridan tozalangan bir bo'lakdan limon solib, muzlatkichning muzxonasiga qo'yiladi. Soviganidan keyin dasturxonga tortiladi.

KO'K CHOY. Obi-tobiga yetkazib damlangan ko'k choy odatda qandsiz ichiladi, lekin mayiz, bargak va boshqa quruq mevalar bilan ichilsa, juda totli bo'ladi va chanqoqni yaxshi bosadi.

BRUSNIKALI. Brusnika barglarini yoz boshida yig'ib quritiladi. Choy damlash uchun quritilgan brusnika barglari ustiga qaynab turgan suv quyib, biroz qo'yib qo'yiladi-da, keyin shakar qo'shiladi. Bu choyni issiq holida ham, sovitib ham ichish mumkin.

OLMALI. 5 g quritilgan olma po'sti, 250 g suv, 15 g shakar yoki asal.

Quritib, sal qizartirib olingan olma po'stini sovuq suvga solib qaynatiladi, 10—15 minut damlab qo'yiladi, suzib olib qand yoki asal bilan birga beriladi. Olma qoqi va olma barglaridan ham xuddi shu tariqa choy damlanadi.

YALPIZLI. 5 g yalpiz bargi, 250 g suv, 15 g shakar, 1/8 limon.

Yalpiz barglari ustiga qaynoq suv quyib, 10—15 minut damlab qo'yiladi. Suzib olib, stakanlarga solinadi-da, shakar va limon bilan birga beriladi. Yaxna yalpiz choy juda ko'ngilochar bo'ladi: suvga biroz limon kislotasi solib qaynatiladi-da, uni yalpiz ustiga quyib, 30 minut damlab qo'yladi. Suzib olib, shakar yoki limonli sharbat qo'shiladi. Sovitib, muzli stakanga quyib olinadi (kertilgan yalpiz barglarini muzga aralashtirib muzlatish mumkin).

QAHVA

Qahvani ham xuddi choy singari hidi o'tkir mahsulotlardan alohida saqlash kerak. Qahvani darrov dasturxonga tortishni mo'ljallab tayyorlanadi. Uzoq qo'yib qo'yiladigan bo'lsa, ta'mi taxir bo'lib qoladi. Qahva donlarini yanchganda juda mayda qilib ham, juda yirik qilib ham yanchmaslik kerak. Mayda yanchilgan qahva suzgichdan o'tib ketadi va ichimlik rangi xira bo'lib qoladi, yirik yanchilganida esa qahva tezda yaxshi chiqmaydi va xushbo'y hidini yo'qotib qo'yadi.

Yaxshi ichimlik tayyorlashning shartlaridan biri yanchilgan qahvadan qancha olish kerakligini to'g'ri aniqlashdir. Uni tayyorlashning har xil usullari uchun bir xil bo'lgan universal nisbat bor: 1 stakan suvga 2—3 choy qoshiq yanchilgan qahva solish kerak. Qahva tayyorlashning bir necha usuli bor. Ba'zi hollarda suvni qaynatiladi-da, shundan keyin unga qahva va shakar solinadi. Boshqa hollarda qahvani shakar bilan aralashtirib, ustiga zarur miqdorda sovuq suv quyiladi va suyuq ko'pik paydo bo'lishi uchun uni qaynatiladi. Ko'plar mana shu ikkinchi usulni afzal bilishadi, chunki mayda yanchilgan qahvadan xushbo'y moddalar u qaynashga kelguncha ko'proq miqdorda ajralib chiqishi mumkin. Qahva ta'bga yoqadigan darajada issiq bo'lishi kerak. U iliqroq bo'lsa, salbiy xususiyatlari ko'proq seziladi, haddan tashqari issiq bo'lganida esa ta'm bilish a'zolarining sezgirligini pasaytirib qo'yadi. Qahva sovib qolganidan keyin isitib beriladigan bo'lsa, u endi rosmana yaxshi ichimlik bo'la olmaydi. Qahva bilan qo'shib pechenye, pirojniy, tort, limon, sariyog', sir beriladi.

SHARQONA. Mayda yanchilgan tabiiy qahva shu ichimlik tayyorlash uchun ishlatiladigan uzun dastali maxsus metall kastrulkaga («turka»ga) solinadi va shakar qo'shiladi, so'ngra ustiga sovuq suv quyib qaynatiladi. Qaynab bo'lganidan keyin suzmasdan, kichik qahva idishlariga quyib olinadi. Alohida stakanda qaynagan sovuq suv beriladi.

MOKKO-QAHVA. Bitta xom tuxum sarig'i va 50 g quyuq qand sharbatini idishga solib qorishtiriladi. Uni past olovga qo'yib qorishtirishni to'xtatmay, ustiga juda achchiq damlangan 300 g qaynoq qahva quyiladi. Ko'pirib chiqqan zahoti ichimlikni idishlarga quyib, darhol dasturxonga tortiladi.

CLYASSE QAHVA. Stakanlarga 125 g dan (1/2 stakandan) shakar qo'shilmagan qora qahva quyib, ustiga 1/2 osh qoshiq qorishtirilgan qaymoq qo'shib aralashtiriladi. So'ngra 50 g dan qaymoqli yoki qahvali muzqaymoqni dumaloqlab solinadi, 2 choy qoshiqdan shakar, va 1/2 osh qoshiqdan qorishtirilgan qaymoq qo'shiladi.

ITALYANCHA. Qahvani sutda qaynatiladi-da, chinni idishga suzib olinadi. Qand yoki shakarni alohida beriladi.

«**DIMIANA**». Bu ichimlik achchiq qilib damlangan va qahva bilan teng nisbatlarda olingan achchiqqina choy aralashmasidir. Qand alohida beriladi.

QULUPNAYLI SOVUQ QAHVA. 30 g qulupnayli sharbat va 20 g sutni stakanga solib, ustiga shakar qo'shmasdan achchiq qilib damlangan qora qahva quyiladi. Bu ichimlikni sovitib beriladi.

SHAFTOLILI SOVUQ QAHVA. 50 g shaftoli suvi va 20 g sutni stakanga solib, ustiga shakar qo'shmasdan achchiq qilib damlangan qora

qahva quyiladi. Bu ichimlikni yaxshilab sovitib, keyin dasturxonga tortiladi.

APELSINLI SOVUQ QAHVA. 50 g apelsinli sharbat va 20 g sutni stakanga solib, ustiga shakar qo'shmasdan achchiq qilib damlangan qora qahva quyiladi. Yaxshilab sovitib, keyin dasturxonga tortiladi.

SIKORIYLI. Qaynagan suvga sikoriy (sachratqi o't ildizi) solib, past olovda 3—5 minut qaynatiladi, tindirilgach piyolalarga quyiladi. Alohida idishda 20—25 g shakar, 25 g qaymoq yoki quyuqlashtirilgan sut beriladi.

QAHVALI ICHIMLIK. 40 g biror xildagi qahva ichimligi, 860 g suv, 100 g shakar, 250 g sut.

Qahva kukuni ustiga qaynagan suv quyib qaynatib olinadi, 3—5 minut tindirib qo'yilganidan keyin ichimlikni boshqa idishga quyib olinadi-da, ustiga shakar va issiq sut qo'shib yana qaynatiladi.

SUTLI. 1/2 litr suv, 1/2 litr sut, 3—4 qoshiq yanchilgan arpa qahva.

Qahva ustiga qaynoq suv va sut quyiladi va qaynatib olingach, tindirib qo'yiladi. Bu qahvani issiq vaqtida qand bilan ichiladi.

KAKAO VA SHOKOLAD

Kukun hoida chiqariladigan kakaoda yog' ko'p, shu sababdan undan tayyorlanadigan ichimlik juda to'yimli bo'ladi. Biroq kakaoni haddan tashqari ko'p iste'mol qilish odam organizmiga zararli ta'sir ko'rsatishini esda tutish kerak. Shuning uchun ham kakaoni vaqt-vaqti bilan nonushta mahalida choy yoki qahva o'rniga beriladi. Kakaoni ham xuddi choy yoki kofe singari saqlash kerak. Kukun hoidagi kakao bo'lmasa, plitka hoidagi shokolad ishlatish mumkin. Uni mayda-mayda bo'laklarga bo'lib issiq sutda eritiladi. Kakaoga pechenye, pirojniy, keks qo'shib tortish mumkin.

SUTLI. Kakao kukunini kastrulkaga solib shakar qo'shiladi-da, yaxshilab aralashtiriladi, ustiga biroz qaynoq suv yoki sut quyilib, bir tekis ataladek holga kelguncha qoshiq bilan qorishtiriladi. Shundan keyin tinmay aralashtirib turgan holda ustiga ohista sut solib qaynatib olinadi. Kakaoli stakanga qorishtirilgan qaymoq solib berish mumkin.

TUXUM SARIG'I. Yuqorida aytilgandek qilib kakao tayyorlanadi. Xom tuxum sarig'ini shakar bilan qorishtirib, tayyorlab qo'yilgan kakaoning ozroq bir qismida asta-sekin suyultiriladi-da, keyin ustiga qolgan kakao qo'shiladi. Shundan keyin uni qaynab ketishiga yo'l qo'ymay qizdiriladi. Chilcho'p bilan asal qorishtirilgach darrov dasturxonga tortiladi.

MUZQAYMOQLI. Yuqorida aytilgandek qilib kakao tayyorlanadi va sovitiladi. Stakan yoki fujerga bir dumaloq qaymoqli muzqaymoq solib, ustiga tayyorlab qo'yilgan kakao quyiladi va darrov dasturxonga tortiladi.

SUTLI SHOKOLAD. 220 g shokoladni maydalab, o'ziga monand kastrulkaga solinadi—da, ustidan shokolad batamom erib ketadigan qilib biroz miqdor qaynoq sut quyiladi. Olovdan olib shokolad yumshab qolguncha kutib turiladi, keyin uni qoshiq bilan yaxshilab aralashtiriladi, shunda quyugqina krem hosil bo'ladi. Shokoladni sut bilan yaxshi qorishtirish uchun chilcho'p bilan aralashtirib turib, ustiga oz-ozdan pishirilgan sut quyiladi. Asta-sekin qolgan sutning hammasi qo'shiladi (1 litr). Hosil bo'lgan aralashmani endi olovga qo'ymasdan, balki shokolad ko'piklari yoki bo'laklari bo'lmasligi uchun suzib olinadi—da, issiq holida darrov dasturxonga tortiladi.

SUVLI SHOKOLAD. Sutli shokolad qanday tayyorlansa, bu ham shunday tayyorlanadi. 1 litr suvga 125 g shokolad solinadi. Tayyor ichimlik quyilgan har bir idishga bir choy qoshiqdan qorishtirilgan qaymoq solib, issiq holida darsturxonga tortiladi.

QAYMOQ QO'SHILGAN SOVUQ SHOKOLAD. Shakar qo'shilgan sutda shokolad tayyorlanib, keyin sovitiladi. Stakanlarga quyib olgach, unga mayda yanchilgan muz solinadi, ustiga qand upasi bilan aralashtirilgan qaymoq solib beriladi.

FRANSUZCHA SUTLI-SHOKOLAD. Achchiq qilib damlangan 3 osh qoshiq qahva, qirg'ichda qirilgan 100 g sutli shokolad, 6 dona tuxum sarig'i, 2 osh qoshiq qand upasi, 2 stakan 30% li issiq qaymoq.

Qirg'ichda qirilgan shokolad bilan qahvani past olov yoki suv hammomiga qo'yib, shokolad erib ketguncha tinmay aralashtiriladi. Tuxum sariqlarini qand upasi bilan qorishtirib, shokolad ustiga solinadi. Keyin unga issiq qaymoq qo'shiladi va ipir-ipir bo'lib qolmasligi uchun tinmay aralashtirib turiladi. Dasturxonga tortiladigan 8 dona idishga quyib olinadi. Suflening tayyor bo'lgan-bo'lmaganini melxior pichoq yordamida bilib olsa bo'ladi: tayyor sufle pichoq damiga yopishmaydi. Dasturxonga tortish oldidan sufle sovitiladi.

BOLALARGA MO'LJALLANGAN ICHIMLIKLAR

Sabzavot va turli xil mevalar organizm uchun foydali bo'lib, ular tarkibida C va P vitaminlari, organik moddalar, mineral tuzlar, ba'zi mikroelementlar bor, shu sababdan bolalar ovqatida ular albatta bo'lishi kerak. Yangi mevalar tanqis mahallarda konservalangan va muzlatilgan mevalardan, meva qoqilaridan foydalanish mumkin. Meva, sabzavotlar,

shuningdek sutdan tayyorlanadigan ichimliklar juda to'yimli bo'lib, chanqoqni ham yaxshi bosadi. Meva va sabzavotlardan bolalarga atab ham ko'pgina ichimliklar tayyorlasa bo'ladi, quyida shularni tayyorlash usullari keltiriladi. Lekin qahva va kakao qo'zg'atuvchi moddalar qatoriga kirishini va bolalar ichimliklariga bularni me'yorda ishlatish kerakligini nazarda tutish kerak.

YANGI REZAVOR MEVALARDAN TAYYORLANADIGAN KOMPOT. Mevalarni tozalab yuviladi, ustiga shakar sepib 30 minut qo'yib qo'yiladi-da, qaynagan suv bilan aralashtiriladi.

QATIQ BILAN QORA SMORODINADAN TAYYORLANADIGAN ICHIMLIK. 1/2 litr qatiq yoki kefir, 150 g qora smorodina, 2 osh qoshiq shakar.

Smorodinani yuvib tozalanadi, mayda ko'zli elakdan ezib o'tkaziladi-da, sut yoki qatiq (kefir) bilan aralashtirib, ustiga shakar solinadi va yaxshilab qorishtiriladi. Smorodina o'rniga malina, qulupnay, maymunjon ishlatish mumkin.

SUT-SABZAVOTLI ICHIMLIK. 1/2 litr sut, 1 stakan sabzi suvi, 1/2 stakan olma suvi, shakar, tuz.

Sabzi bilan olmadan suvini olib, ustiga pishirilgan sut qo'shiladi-da, ta'bga qarab tuz bilan shakar solinadi.

KLYUKVA (SMORODINA) VA YALPIZDAN TAYYORLANADIGAN ICHIMLIK. Yalpiz ustiga qaynoq suv quyib 15 minut tindirib qo'yiladi. Mevalarni yuvib, elakdan o'tkaziladi. Ustiga qaynagan suv va suzib olingan yalpiz damlamasi qo'shib aralashtiriladi. Ta'bga qarab shakar qo'shiladi. Bu ichimlik juda ko'ngilni ochib, issiq kunlari chanqoqni yaxshi qondiradi.

GOGOL-MOGOL. Bir dona tuxum sarig'ini atalab, bir osh qoshiq shakar, ozgina tuz va vanilin qo'shiladi-da, yaxshilab aralashtiriladi, ustiga bir stakan sut quyib yana aralashtiriladi va suzib olinadi.

MEVALI GOGOL-MOGOL. Ikki dona tuxum sarig'ini limon rangli quyuq massa holiga kelguncha qorishtirib, ustiga biroz tuz, uch osh qoshiq shakar va yarim stakan qulupnay yoki olcha suvi solinadi. Hammasi yaxshilab aralashtiriladi, ustiga ikki stakan sovuq sut va yarim stakan sovuq suv quyiladi. Mana shu aralashma ustiga oldindan qorishtirib, ko'pirtirib qo'yilgan tuxum oqlari quyiladi-da, aralashtirilib qadahlarga quyib olinadi va ustiga muskat yong'og'ining qirilgan mag'zi solib beriladi.

ASALLI GOGOL-MOGOL. 1 ta tuxum, 2 stakan sovuq sut, 6 osh qoshiq asal, 2 osh qoshiq limon yoki apelsin suvi.

Hamma masalliq'larni bir jinsli massa hosil bo'lguncha yaxshilab qorishtiriladi. Sovitib olib, dasturxonga tortiladi.

NAZORAT SAVOLLARI

1. Alkogolsiz ichimliklarni tavsiflang.
2. Alkogolsiz ichimlikni tayyorlashda qanday xomashyo qo'llaniladi?
3. Chanqoqni yaxshi bosishi uchun limonadning ta'mi qanday bo'lishi kerak?
4. Kryushon tayyorlash texnologiyasini ayting.
5. Sbitenni tayyorlashning o'ziga xos tomonlari.
6. Choy va qahvaning inson organizmi uchun ahamiyati.
7. Qahva turlarini bayon qiling.
8. Tuxum va sut qo'shib tayyorlanadigan ichimliklarni tayyorlashda qaysi jihozlardan foydalaniladi?
9. Sut va qaymoq qo'shib tayyorlanadigan ichimlik mijozga qanday uzatiladi?
10. Alkogolsiz ichimliklarni bezatish usullari.
11. Flip tayyorlashda qanday xomashyo qo'llaniladi?
12. Koblerlarning turi va boshqa ichimliklardan farqi.
13. Juleplar mijozga qanday uzatiladi?
14. Fiz so'zining ma'nosini ayting.
15. Pishloqning inson organizmi uchun ahamiyati va pishloq qo'shib qaysi ichimliklarni tayyorlash mumkin?

II BOB. ALKOGOLLI ICHIMLIKLAR

DISTILLATLAR

Alkogolli ichimliklar distillatsiyalash yo'li bilan olinadi. Distillat deb, suyuqlikning isitish orqali bug'ga aylanib, so'ng bug' kondensatsiyalanib yana suyuqlikka aylanishiga aytiladi. Diyarli har bir meva yoki sabzavotdan sharbat olish mumkin, uni achitib, keyin distillatsiyalab spirt olinadi.

Tayyorlash texnologiyasiga (haydash, bijg'itish), asosiy xomashyoga (uzum, meva, boshhoqli mahsulotlar) qarab alkogolli ichimliklar quyidagi distillat guruhlariga bo'linadi:

Uzum distillati — uzum, vino asosida bijg'itib, saqlash uslubida tayyorlangan alkogolli ichimliklar: konyak, armanyak, brendi, vino va hokazo.

Boshhoqli distillat — boshhoqli dondan haydash uslubida tayyorlangan alkogolli ichimliklar: aroq, viski va hokazo.

Mevalar distillati — mevalardan, rezavor mevalardan spirt olinib alkogolli ichimlik tayyorlanadi: mevali aroq, rezavor mevali aroq va hokazo.

O't va ildiz distillati — ziravor mahsulotlar, o't, ildizdan spirt olinib, ichimlik tayyorlanadi: rom, tekila, likyorlar.

UZUM DISTILLATI

Konyak (cognac)

Konyak — uzumdan ishlab olingan, yuqori sifatli, quvvati baland spirtli ichimlikdir. Uning paydo bo'lish tarixi qiziqarli. Fransiyadan Angliya, Shvetsiya, Norvegiya va Finlandiyaga Sharanta departamenti vino sotuvchilari oq oshxona vinosini ko'p miqdorda olib chiqishar edi. 1641-yilda soliq majmuasi ularga soliq miqdorini haddan ziyod oshirganligi sababli vino sotuvchilar soliqni to'lamaslik uchun quyidagicha ayyorona yo'l tutishdi. Ishlab chiqarilgan vino hajmini kamaytirib, quvvatini oshirishni, sotish joyida esa, vinoni ochib suv bilan suyultirib normal holda mijozlarga sotishni ko'zda tutishdi. Lekin buning uchun vinoni Limuzen viloyatida ishlab chiqarilgan eman bochkalarida bijg'itish, bundan tashqari bochkaning o'ziga eman yog'ochidan solish kerak bo'ldi. Bijg'itish jarayonida vino yangicha o'ziga xos ta'm va hidga ega bo'ldi,

undan emanning nozik isi kelib turardi. Vino yetishtiruvchilar bu o'zgarishlardan hayron va xursand bo'lib, bu ichimlikka Konyak viloyatida ishlab chiqarilganligi uchun «Cognac» nomini berishdi.

Ichimlik konyak nomiga ega bo'lishi uchun quyidagi talablarga javob berishi shart:

1. Konyak uchun uzum «Konyak» viloyatida yetishtirilishi va ichimlik shu yerda ishlab chiqarilishi kerak.

2. Konyak uchun oq uzumning faqat toza navlari Ugni Blac (Uni Blan), Semillion (Semiyon), Colombard (Kolombar), Blac Rame (Blan Rame) ishlatilishi shart.

3. Bu ichimlikni ishlab chiqarishda uzumchilikning aniq reglamentlangan ishloviga ahamiyat berish kerak (vinoga shakar va sulfatlarni qo'shish mumkin emas).

4. Ishlab chiqarishda aniq jarayonlarga amal qilish, «alambic charentais» apparatida ikki marta haydash kerak. Haydashni 15-noyabrda boshlab, yakuni keyingi yilning 31-martidan kechikmasligi va eman bochkalarda 30 oy bijg'itilishi kerak.

5. Ichimlikning rangini yaxshilash maqsadida ichimlikning umumiy miqdoridan 2% karamel yoki eman qirindisidan tayyorlangan spirt eritmasi qo'shilishi mumkin.

6. Ichimlikning quvvati 40% dan kam bo'lmasligi kerak.

7. Saqlash muddatiga qarab ichimlik aniq toifaga ega bo'lishi kerak: uch yulduz, VSOP va boshqalar.

Har qanday konyak, bu — yuqorida aytilgan talablarga javob beradigan brendi. Bu degani, 1909-yil qabul qilingan xalqaro qonunchilik aktlari nuqtayi nazaridan «Cognac» so'zini shisha etiketkalarida ko'rsatish mumkin emas (masalan, Gruziya, Armaniston vino yetishtiruvchilari).

Konyak (Weinbrand)

Konyak (Weinbrand) Germaniyaning yuqori sifatli vinosidan olingan spirt bo'lib, ma'lum talablarga javob berishi shart bo'lgan ichimlikdir. Konyak aniq bir uzum navlaridan tayyorlanib, 1000 litr hajmli eman bochkalarida saqlanadi. «Keksa» konyak 12 yil saqlanadi. Agarda shu muddatdan keyin ham bu ichimlikda spirt 38% ni tashkil etsa, davlat sifati talablariga javob beradi, deb hisoblanadi. Germaniya konyagi Fransiya konyagiga o'xshab ikki marta haydaladi va uy haroratida ichiladi.

Armanyak

Armanyak konyakka nisbatan unchalik mashhur bo'lmagan, lekin qadimiyroq ichimlikdir. U haqidagi ma'lumotlar XV asrga tegishli.



1-rasm. Chapdan o'ngga: Daykiri; Qulupnayli daykiri; Muzlatilgan mangoli daykiri.



2-rasm. Chapdan o'ngga: May Tay; Flaffi Dak; Envi.



3-rasm. Chapdan o'ngga: Banana Kau; Long-Aylend Ayst Ti; Long-Aylend Lizard.



4-rasm. Chapdan o'ngga: French-95; Klassik Burbon;
Djim Kollinz; Burban Speshl.



5-rasm. Chapdan o'ngga: Riverbout Kvin; Saus Siz;
Sazern Komfort Manxetten; Tennesi Sauer.



6-rasm. Chapdan o'ngga: Cherri Bomb; Matilda; Bi-end-Bi.



7-rasm. Chapdan o'ngga: Quruq martini; Pushti djin; Shirin martini; Gimlet.



8-rasm. Chapdan o'ngga: Suit 16; Tom Kollinz; Uayt Ledi; Negron.



9-rasm. Chapdan o'ngga: Follen Eynjel; Bladi Meri.



10-rasm. Chapdan o'ngga: Chi-Chi; Breyn Tyumer.



11-rasm. Chapdan o'ngga: Kemikeyz; Skrudrayver.



12-rasm. Chapdan o'ngga: Silver Sanset; Vodka-Martini;
Elektrik Ayst Ti; Sammer Xammer.



13-rasm. Chapdan o'ngga: Oley; Tekila sanrayz; Stroberri Margarita.



14-rasm. Chapdan o'ngga: Sombrero Spinner; Akapulko Gold; Breyv Bul.



15-rasm. Chapdan o'ngga: Midori Splays; Japaniz Treffik Layts; Melon Sauer.



16-rasm. Chapdan o'ngga: Frut Tingli; Embrio.



17-rasm. Chapdan o'ngga: Japaniz Eg-Nog; Layf Seyver.



18-rasm. Chapdan o'ngga: Xeppi Deyz; Tropikal Nayt; Kopakahana.



19-rasm. Chapdan o'ngga: Skriming; Euok Etek; Fellini.



20-rasm. Chapdan o'ngga: Mankiz Lanch; Eynjel; Matterxorn.



21-rasm. Chapdan o'ngga: Xevn; Bi-52; Robbiz Rigret.



22-rasm. Chapdan o'ngga: Ris Fiz; Blek Velvet; Shampeyn Kokteyl.



23-rasm. Chapdan o'ngga: Ayst Ti; Bu-Buz Speshl; Verjin Meri.



24-rasm. Chapdan o'ngga: Irlandcha; Yamaycha; Meksikancha kofe.

Armanyak Fransiyaning Armanyak viloyatining Goskan qishlog'idagi oq uzumdan tayyorlangan. An'anaga ko'ra konyakka ishlatiladigan Uni Blan, Kolombar va shu yerda o'stirilgan Folblansh, Blanket, Mozak uzumlaridan armanyak tayyorlashadi. Armanyak tayyorlash usuli qattiq nazorat qilinadi va bunga nisbatan aniq reglamentatsiyalar qabul qilingan. Armanyak deb atalishi uchun, ichimlik quyidagi talablarga javob berishi kerak:

1. Ichimlik yuqorida ko'rsatilgan Armanyak viloyatida o'stirilgan uzum navlaridan tayyorlanishi;

2. Ichimlikni haydash uzum terib olingach 15-noyabrdan «Alambic» apparatida ikki marta haydalib, keyingi yilning 30-aprelida tugatilishi;

3. Sifat belgilari tekshiruvdan o'tishi kerak.

ARMANYAKNING TURLARI. Armanyakning konyakdan farqi shundaki, u aniq bir yilning yetishtirilgan uzum hosilidan tayyorlanadi. Shuning uchun shishaning etiketkasida «Mikkesine» (Melezime) so'zi, ya'na destillatsiya o'tkazilgan yil raqamini ko'rish mumkin. Uning saqlanish muddati konyaknikiga o'xshab aniqlanadi. Uzum uzib olingan vaqtdan boshlab keyingi yilning 30-apreligacha tayyorlanadi.

Armanyakning quyidagi turlari farqlanadi:

Yulduzli — 3 yulduzli — bunday armanyaklarning yoshi kamida 1,5 yil.

Yulduzli VO, VSOP, «Reserve» — bunday armanyaklarning yoshi kamida 4 yil.

5 yulduzli «Napoleon», «Extra», «Vieille Reserve Hors d'Age» — bunday armanyaklarning saqlangan muddati kamida 5,5 yil.

ARMANYAKLARNING MASHHUR MARKALARI. Chabot (Shabo) uyi 1828-yilda tashkil topgan. Gamma Chabot: Blason d'or VSOP de luxe, «Napoleon Special reserve», «VO Superior», «Extra Special».

Cles des Ducs qadimgi oilaviy firma bo'lib, «Remy — Cointreau» guruhining nazorati ostida. U dunyoda ishlab chiqarish va eksport bo'yicha yetakchidir. Quyidagi gammalarga ega: *** VSOP, VO, «Millesimes» (aniq ishlab chiqarish yiliga ega).

Marquis de Montesquiou kompaniyasining mahsulotlari Tenarez va Pastki Armanyak yerlarida yetishtiriladi. Gamma: «Monopole» (3 yil saqlangan), «Napoleon» (5 yil saqlangan), VO (10 yil saqlangan), «Soleil» (10 yil saqlangan), «Millesimes» (etiketkasida distillatsiya yili ko'rsatilgan). Yana quyidagi mashhur markalarni aytib o'tish mumkin: «Janneau», «Tradition», «Samales», «Gerland», «Larresingle», «Lafontan».

Armanyakni bokal qadahida yoki armanyak uchun maxsus qadahdan ichiladi. Armanyakli qadahni qo'lning kaftida isitish mumkin. Uni apperitivga muz, suv, sodali yoki sharbat bilan ichish mumkin. Armanyakni shampan vinosi, apelsin sharbati, kofe bilan iste'mol qilish mumkin. Juda yaxshi didjestiv hisoblanadi.

Brendi (Brandy)

Sotuvga inglizcha brendi (brandy) nomi ostida xorijiy konyaklar keltiriladi. Eng sifatli brendi: «Vechia Romagna» (Italiya), «Aguardente» (Portugaliya).

Brendi asosan mevalardan tayyorlanadi, u eman bochkasida yetiladi, keyin shishalarga solinadi. «Apple Brandy» olmadan tayyorlanadi, eng mashhuri — «Calvados». Agarda etiketkada faqat «brendi» soʻzi yozilgan boʻlsa, unda ichimlik uzumdan tayyorlangan boʻladi.

Brendi, konyak va armanyaklarning tayyorlanish texnologiyasi deyarli farq qilmaydi.

Konyakning quyidagicha asosiy toifalari mavjud:

1. X.O. (extra old) va «Prestige» — 7—25 yil davomida saqlangan.
2. «Napoleon» — 5—6 yil saqlangan konyak.
3. V.S.O.P. — 4—5 yil davomida saqlangan konyak.
4. V.S. — eng yosh konyak, 1,5—3 yil saqlangan.

Metaksa (Metaxa)

Gretsiyaning mashhur vino spirti boʻlib, qizil vinodan haydaladi. Spirt miqdori 40%, taʼmi, tayyorlanish texnologiyasi, tavsifiga qarab etiketkasida yulduzcha qoʻyiladi.

Pisko (Pisco)

Chili milliy ichimligi boʻlib, qizil uzumning «muskatel» navidan tayyorlanadi; rangi tiniq, och, hidi yoqimli. Yaqin paytgacha sopol xumlarda bijgʻitilgan.

Grappa

Italiya milliy ichimligi boʻlib, yangi uzum turpidan (danak, uzum poʻstlogʻi, shoxlari) tayyorlanadi. Spirti 40%, suvdek tiniq. Oq vinodan tayyorlangan grappaning taʼmi nozik, oʻtkir; qizil vinodan tayyorlangan grappa yanada oʻtkirroq boʻladi.

Mark (Marc)

Fransiya milliy ichimligi boʻlib, vino tayyorlangandan keyin qolgan turpi asosida tayyorlanadi. Naviga qarab taʼmi kuchli va nafis (Marc de Bourgogne) yoki yengil (Marc de Champagne). Spirtning miqdori 40—45%, rangi oq yoki qizil.

BOSHOQLI DISTILLATLAR

Akvavit (Aquavit)

Ichimlikning nomi lotincha soʻzdan olingan boʻlib, dastavval barcha tayyorlanadigan aroqlarga tegishli boʻlgan. Oq yoki sariq — oltin rangli akvavitning asosi oʻta toza, neytral taʼmli, quvvati 96% boʻlgan boshqoqli yoki kartoshka spirtidir. Bu ichimlikni suv, zira, koreandr, dolchin, fenxel, ukrop, limon sedrasi, qalampirmunchoq, sedana bilan birga haydab, soʻng neytral spirt, yumshoq suv aralashtirib, tindiriladi. Tayyorlash uslubi ishlab chiqaruvchilar tomonidan sir saqlanadi. Spirt miqdori: Germaniyada chiqarilgan «Akvavit»da 38—40%; Daniyada chiqarilgan «Akvavit»da 40—42%. «Akvavit» arogʻi dasturxonga sovitilgan holda uzatiladi, u inson organizmida oson hazm boʻlib, oshqozon faoliyatini yaxshilaydi.

Aroq (Водка)

Aroq — anʼanaviy rus ichimligi. U tiniq va unda viski yoki djinga oʻxshash bilinadigan hid va taʼm yoʻq, chunki uning taʼmi neytral. U aralashma ichimliklarning koʻp komponentlari bilan aralashtiriladi va bu xususiyati tufayli uni kokteyl tayyorlashda qoʻllaniladi. Bugʻdoy, arpa, sulii, makkajoʻxori, kartoshka mahsulotlaridan distillatsiya usuli bilan etil spirti va undan aroq olinadi. Soʻng spirtni maxsus idishda tegishli ravishda distillangan suv aralashtirib filtrlanadi. Faqat shundan keyingina bu ichimlik oʻziga xos taʼm va isga ega boʻladi. Spirt miqdori 40%. Tiniq aroqdan tashqari sotuvga ziravor, hid beruvchi moddalarni qoʻshib tayyorlangan zveroboyli, garmdorili, xeresli, limonli aroq ham chiqariladi. Aroq sovitib ichiladi.

Non arogʻi (Korn)

Non spirti asosida tayyorlangan aroq qadimda dori sifatida qoʻllangan. Bugungi kunda Yevropa mamlakatlarida konyakka oʻxshab eng mashhur ichimliklardan biri. Non arogʻi faqatgina bugʻdoy, sulii, arpa, javdar, grechixadan tayyorlanadi. Bu aroqqa boshqa turdagi spirt, aromatik moddalarni qoʻshish man etiladi. Non arogʻining turlari: «Doppelkorn», «Doppelweizen», «Edelkorn», «Kornbrand». Spirt miqdori 38%, sovitib ichiladi. Toza non arogʻi don taʼmiga ega boʻlib, u yumshoq va kuchlidir. Taʼmini yaxshilash uchun dolchin, qalampirmunchoq, koreandr, anis qoʻshilgan boʻlishi mumkin.

Rossiya va O'zbekistonda ishlab chiqarilgan aroq turlari

Aroqlarning nomi	Ishlab chiqargan mamlakat	Asosiy xomashyo
«Обыкновенная»	Rossiya	Oddiy uslubda tozalangan spirt
«Старорусская»	Rossiya	Oliy navli javdari spirt
«Пшеничная»	Rossiya	Oliy navli bug'doy spirti
«Сибирская»	Rossiya	Bug'doy spirti, ekstra
«Экстра»	Rossiya	Spirt ekstra
«Русская»	Rossiya	Kartoshka spirti ekstra
«Пётр Первый»	Rossiya	Lyuks va ekstra spirti
«Pegas»	O'zbekiston	
«Необыкновенная»	O'zbekiston	
«Караван»	O'zbekiston	
«Роятaxt»	O'zbekiston	
«Toshkent oqshomi»	O'zbekiston	
«Andijon»	O'zbekiston	
«Золотая долина»	O'zbekiston	
«Лимонная»	O'zbekiston	

Xorijiy mamlakatlarda ishlab chiqarilgan aroq turlari

Aroqning nomi	Ishlab chiqargan mamlakat
«Andreyevskaya», «Romanov», «Kalinka», «Romanovich», «Sarevna», «Kayzer», «Suvorov», «Morozov», «Kutuzov», «Letayushaya loshad», «Na zdorovye»	Germaniya
«Absolut», «Absolut Kurant», «Absolut»	Shvetsiya
«Smimov», «Amerik Royal», «Krov Sibirskogo tigra»	AQSH
«Viktoriya»	Hindiston
«Arkan», «Charka», «Vodka stopka»	Isroil
«Rossiya», «Aslanov», «Alyaska»	Belgiya
«Zubrovka», «Vodka limon», «Shopen ekstra»	Polsha
«Grande»	Shotlandiya
«Boris Yelsin», «Bolshaya vodka»	Fransiya
«Tekila nariachi»	Meksika
«Troyka»	Niderlandiya
«Rossiya», «Vodka Xiram Volker»	Kanada
«Gorilka», «Poltava», «Kiyevskaya Rus»	Ukraina
«Kristall Dzidrays», «Viru Volge»	Latviya
«Kossak Vodka»	Buyuk Britaniya
«Vodka Zolotaya zvezda»	Xitoy

Mojjevil (Genever) arog'i

Gollandiya milliy ichimligi bo'lib, nomi fransuzcha «*genuevre*» so'zidan olingan. Haqiqatan ham bu aroqdan yoqimli qora archa isi keladi. Yuqori navli mojjevil arog'i sariq — oltin rangida bo'lib, bir necha yillar davomida eman bochkalarda saqlanadi. Spirtning miqdori 38—43%. Gollandiyaliklar ichimlikni yaxshi sovitilgan holda, suyultirmasdan, «lola» ryumkadan ichishadi. Sotuvda meva isli mojjevil arog'i ham uchraydi.

Viski (Whisky)

Shotlandiya viskisi. Shotlandiyada viskini tayyorlashda qo'llaniladigan arpa solodni quritish uchun yoqilg'i sifatida torf ishlatiladi. Torfning tutuni tarkibidagi moy, ziravorlarning isi viskiga urib, natijada bu ichimlik o'ziga xos o'zgacha hidga ega bo'ladi. Shinavandalarning orasida eng yaxshi viski deb Shotlandiya viskisi «Malt Whisky» tan olingan. «Grain whisky» — solodli, solodsiz, arpa, makkajo'xori va boshqa turdagi donlardan tayyorlanadi. Olingan spirt turlarini birlashtirib, so'ng eman bochkalarda tindirib, shishalarga quyishda buloq suvida suyultirib 45% li viski hosil qilinadi.

Irlandiya viskisi. Arpa, bug'doy, javdar, sulidan tayyorlanadi. Haydashdan so'ng tiniq buloq suvi bilan suyultirib, 40—43% spirt hosil qilinadi. Irlandiya viskisining boshqalaridan farqli joyi shundaki, ichimlikni 3—5 yil davomida tindiriladi.

Amerika viskisi. Amerika viskilari orasida eng mashhuri «Burbon» viskisidir. Uning tarkibidagi spirtning 51%, 79% i makkajo'xoridan olingan, qolgani javdar va arpa solodi. Ichimlikning tarkibida makkajo'xori spirti qanchalik ko'p bo'lsa, viskning ta'mi shunchalik yumshoq bo'ladi. Haydashdan so'ng viskini 2 yil davomida oq eman bochkalarida yetiltiriladi. Oldindan bochkalarni ichki tomonidan ko'mir bilan kuydirib ishlov berilgani sababli viskning rangi chiroyli, ta'mi shirin va vanil hidi kelib turadi. Sifatli Burbon viskisi bochkada 4, 6, 8 yil tindiriladi.

«Rye Whisky»ning tarkibida 51% javdar spirti bo'lib, 4 yil davomida tindiriladi. Ta'mi Burbon viskisiga nisbatan yoqimliroq.

«Tennessee Whisky» yog'och ko'mirdan filtrlash natijasida o'zgacha yumshoq ta'mga ega bo'ladi.

«Straight Whisky» boshqa turdagi viskilarni qo'shmasdan tayyorlanadi.

«Blkended Whisky» bir nechta navdagi viskilarning aralashmasidir.

Kanada viskisi makkajo'xoridan tayyorlanganligi uchun Burbon viskisini eslatadi. Viskini ikki marta haydab, so'ng «Xeres» yoki Burbon viskisidan bo'shagan bochkada 2 yil tindiriladi. Deyarli hamma Kanada

viskilari bir nechta viski navi va neytral ta'mli spirtning aralashmasi bo'lib, Amerika viskisiga nisbatan yengilroq va ochroq rangda bo'ladi.

MEVA DISTILLATLARI

Dunyoning deyarli hamma mevalaridan, kaktusning mevasidan boshlab shimoldagi rezavor mevalargacha, barchasidan alkogolli ichimliklarni tayyorlash mumkin. Lekin duch kelgan navidan sifatli aroq hosil bo'lmaydi. Buning uchun mevalar shakarga boy bo'lishi kerak.

Mevali aroq (Obswasser)

Odatda bu aroq danakli (olcha, olxo'ri, o'rik, shaftoli) yoki rezavor mevalardan (shakarga boy mevalar turpidan) shakar qo'shmasdan tayyorlanadi. Spirt miqdori 40%. Mashhur mevali aroq turlari: «Kischwasser» (olchali), «Zwetschgenwasser», «Pflaumenwasser» (olxo'rili).

Rezavor mevalardan aroq (Obstgeist)

Bu aroqni shirin bo'lmagan meva va rezavor mevalardan (malina, smorodina) haydashdan oldin alkogol qo'shib, mevalarga shakar qo'shmasdan bijg'itib tayyorlanadi. Spirt miqdori 40%. Mashhur turlari «Eau-devie de Framboise» (malinali, bananli, papayali).

Olma yoki nok arog'i (Obstranntweine)

Olma va nok tarkibida shakar miqdori yetarli bo'lib, bulardan spirt miqdori 38% bo'lgan aroq tayyorlanadi. Ularning ichida eng mashhuri — «Kalvados» (Calvados). Uni Normandiya olma vinosi sidrdan haydab, so'ng eman yoki kashtan bochkalarda 2, 6 yil tindiriladi.

«Williams» arog'i judayam iforli nokdan tayyorlanadi.

«Obstler» arog'i yangi ishlovdan o'tgan olma va nok aralashmasidan tayyorlanadi. Spirt miqdori 40—50%.

ROM (RUM)

Rom (Rum) qadimda qaroqchilar, qul sotuvchilarning ichimligi hisoblangan. Antil orollari bilan Karib dengizi akvatoriyasi romning vatani hisoblanadi. Vest Indiya orollari, Kuba, Yamayka Martinika, Puerto-Riko, Gaiti mamlakatlarida romni shakarqamish bilan birga eksport qilinadi. Romni ishlab chiqarish texnologiyasi maxfiy sir

bo'lib, uning asosini shakarqamishdan shakar olingandan so'ng hosil bo'lgan yopishqoq, jigarrang melassa tashkil qiladi. Melassadan spirt haydab, fermentatsiyalab, distillatsiyalab, uni avval eman bochkalarda, so'ng yuqori sifatli po'lat rezervuarlarda tindiriladi.

Rom 3 xilda bo'ladi:

- och, yengil iforli;
- tilla rang, iforlangan;
- to'q rangli, og'ir iforli.

Alkogol quvvati 40%, ba'zida 73% ham bo'ladi. Ta'mi nozik bo'lganligi uchun rom kokteyl tayyorlash uchun juda mos keladi.

KASHASA (CACHACA)

Kashasa (Cachaca) Braziliya arog'i bo'lib shakarqamishning sharbatidan tayyorlanadi, eng mashhur turi tiniq och sariq rangli «Pitu», spirt miqdori 41%, ta'mi yumshoq, nozik, hidi yoqimli.

ARAK (ARRAK)

Arak (Arrak) Osiyo mamlakatlarida guruch, shakarqamish melassasi, sharbat va o'tlardan bijg'itib haydash usulida tayyorlangan tilla sariq rangli ichimlik. Bundan tashqari, arakni xurmo, palma va boshqa o'simliklardan ham tayyorlash mumkin. Mashhur turlari: «Batavia-arrak» (Yava), «Goa-arrak» (Hindiston), «Ceylon» (Seylon).

SAKE

Sake — Yaponiyaning milliy ichimligi, tiniq och sariq rangli guruch vinosi yoki arog'idir. Tayyorlash texnologiyasi romnikiga o'xshash bo'lib, faqat shakarqamish melassasi o'rniga guruch melassasi qo'llaniladi. Ta'mi xeresni eslatadi, spirt miqdori 16, 17%.

TEKILA

Tekilaning kelib chiqish joyi Meksikaning Tekila shahri. Haqiqiy tekilani tayyorlash uchun ko'k agava ishlatiladi. Dunyodagi eng qadimgi va mashhur tekilaning markazi — Xose Kuervo. Tekila qimmatbaho ichimlik, chunki u aniq bir hududda, alohida sharoitda va faqat bir xil o'simlikdan tayyorlanadi: ko'k agava 8—12 yil davomida pishadi va «oltin» tekilani yana 6 oy davomida eman bochkalarda saqlanadi. Tekilaning bir necha xillari mavjud:

1. Oq «Beanco» — an'anaviy tekilani distillangan suv bilan aralashtirib (40% bo'lishi uchun) 15—20 kun tindiriladi, keyin shishalarga solinadi.

2. «Reposado» (dam olgan) — bochkada 2 oydan 6 oygacha saqlangan.

3. «Anyoxo» (bir yillik) — eman bochkada kamida 1 yil saqlangan tekila.

4. «Muy Anyoxo» — 2—4 yillik tekila, bu «keksa» tekila oltin rang va yumshoq ta'mli.

Yana kolleksiya uchun tekila bor, u juda qimmat. Meksikada «Caballito» («ot») deb ataladigan tekilani tagi qalin stopkada ichiladi. Tekilani uy haroratida, alkogol qonga tez so'rilishi uchun gazli suv bilan («Tekilabum») ichiladi. Tekilani ichishning bir necha usullari bor. Keng tarqalgani — birdaniga ichish. Bosh barmoq bilan ko'rsatkich barmoqning o'rtasiga yirik dengiz tuzi ziravor bilan sepiladi. Ingichka baland tagi qalin ryumkaga tekila solinadi. Ikkinchi qo'lga bir bo'lak ko'k laym olinadi. Oldin tuz yalanadi, keyin bir ko'tarishda tekilani ichiladi va laym bilan gazak qilinadi. Bu rohat baxsh etibgina qolmay, balki foydasi ham bor: tuz agavaning sovun mazasini neytrallashtirsa, nordon laym alkogolni yumshatadi. Bundan tashqari, tekilani tomat sharbati yoki «sangriya» bilan beriladi.

LIKYORLAR

Likyorni tabiblar va ruhoniylar yangi dorilarni izlash jarayonida tayyorlashgan. Achchiq, yoqimsiz o'tli giyohlarning mazasini, hidini yaxshilash maqsadida ularga asal, shakar, ta'm va hid beruvchi moddalar, ziravorlarni qo'shish natijasida yangi alkogol ichimlik — likyor kashf etildi. Xomashyoga qarab likyorlar quyidagi guruhlarga bo'linadi:

- o'tli yoki ziravorli;
- achchiq likyorlar;
- meva isli likyorlar;
- kremsimon likyorlar;
- emulsiyasimon likyorlar;
- viski-likyorlar.

Tayyorlash texnologiyasiga qarab likyorlar ikki turga bo'linadi:

1. Firmenniy (patentli).
2. Patentsiz.

Barcha patentli likyorlar aniq retsept bo'yicha tayyorlanib, muhr urilgan bir turli va rang jihatdan bir xil shishalarga quyiladi.

Patentsiz likyorlarning aniq bir retsepti ham, patentining nomi ham, shishalarning standarti ham yo'q.

Likyordlarda spirt miqdori turlicha:

- sutli, shokoladli, tuxumli — 20%;
- mevalarning sharbatidan, kakaoli, qahvali, choyli — 25%;
- mevali brendi, vanilli — 30%;
- asalli, mevali — 35%.

Mashhur patentli likyor turlari

Likyor nomi	Ichimlik vatani	Ta'm jihatlari
«Baileys»	Irlandiya	Irlandiya viskisi asosida, vanil, qaymoq
«Cointreau»	Fransiya	shirin apelsin, o'tlar bilan
«Benedictine»	Fransiya	brendi asosida, sitrus, o'tlar
«Drambuie»	Shotlandiya	Sktoch viski, asal, o'tlar
«Frangelico»	Italiya	o'rmon yong'og'i
«Galliano»	Italiya	karamelli vanil, arpa baden
«Grand Marnier»	Fransiya	konyak asosida, shirin apelsin, o'tlar
«Kahlua»	Meksika	quyuq qahva ta'mi
«Malibu»	Vest Indiya	kokos sutining yumshoq ta'mi
«Midori»	Yaponiya	shirin qovun
«Pernod»	Fransiya	kuchli arpa baden hidi
«Rimm's No. 1»	Angliya	asosi djin, rezavor mevalar
«Southern Comfort»	AQSH	burbon asosida, shaftoli
«Tia Maria»	Vest Indiya	rom asosida, yengil qahva ta'mi
«Mandarine Napaleon»	Fransiya	brendi asosida, mandarin isli

Kokteyllarni tayyorlashda likyorlar juda keng qo'llaniladi. Likyor tufayli ichimlik yangicha rang, ta'm, shirin mazaga ega bo'ladi.

VINOLAR

OSHXONA VINOLARI. Vino mevalarni achitish natijasida tayyorlangan ichimlikdir. Vino har xil mevalardan tayyorlanishi mumkin, odatda uni uzum sharbatini achitish yo'li bilan tayyorlanadi. Agarda vino boshqa mevdan tayyorlangan bo'lsa, etiketkasi yoziladi, masalan: «Qulupnay vinosi». Qoida bo'yicha qizil vinoni qora uzumdan, oq vinoni oq uzumdan tayyorlanadi. Pushti rang vinoni qora uzumning po'stini olib tashlab tayyorlanadi. Keng tarqalgan oq vinolarga «Shardone», «Risling», «Oq sovinyon», «Gevyurstraminer» kiradi.

Qizil vinolarga «Kaberne-sovinyon», «Pino-nuar», va «Sira» (shiraz) kiradi. Har bir vinoning aynan o'zigagina xos tomonlari mavjud. Masalan, «Shardone» — mevali, qattiq isli quruq vino, «Risling» ham quruq vino, lekin nisbatan yengilroq ta'mli, «Gevyurstraminer» esa ziravorli isli bilan ajralib turadi. Qizil vinolar ham shunday: «Kaberne-savinyon» to'q-qizil rangli, qattiq isli; «Pino-nuar» esa aksincha yengil va mayin. Shishalar etiketkasi vinoning turi va uzumning navi, hattoki uzum o'stirilgan joyi, viloyati ko'rsatiladi. Qoida bo'yicha dasturxonga tortishda qizil vinolar 18°C, oq vinolar 6°C bo'lishi kerak.

DESERT VINOLAR. Desert vinolar yaxshi ta'mga ega. Bular shirin vino va ularni shirin taomlarga beriladi. Oq desert vinolarning ko'pchiligi *Bortryis cinerea* zamburug'i bilan zararlangan uzumdan tayyorlanadi, buning natijasida vinoda maxsus ta'm beruvchi hid paydo bo'ladi. Bunday uzumdan tayyorlangan «Soteri» nomli fransuz vinosi juda mashhur.

QUVVATI BALAND VINOLAR. Quvvatli vinolarni tayyorlashda, unga spirt qo'shiladi. Bunday vino ochilgandan keyingi saqlashda uzoq vaqtgacha buzilmaydi. Quvvatli vinolar turiga: «Xeres», «Vermut», «Muskat» va «Portveyn»lar kiradi.

«Xeres» vinosining turli: juda shirindan boshlab, nimshirin xillari mavjud. Tushlikka odatda quruq vino ichiladi. Uni aperitiv sifatida iste'mol qilib yoki sho'rva bilan buyurtma qilinadi.

«Vermut»ning uch xili bo'ladi: pushti rang, oq va quruq. Pushti rang vermut yoki «Italyan» och qizil rangda, shirin va juda isli bo'ladi. Oq vermut esa och tillarang, o'rtacha shirin va isli. Quruq yoki «fransuz» vermuti deyarli rangsiz, nozik isli.

«Muskat» — shirin, quvvatli, boy ta'mga va isga ega vinodir. U qizil (jigarrang) yoki oq bo'ladi. «Portveyn» kahrabo rangli to'q sariq va markali bo'ladi. Kahrabo portveyni eng yengil va «yosh» bo'ladi. Markali portveynlar shishada yetiladi va tagida cho'kmasi bo'ladi. Shuning uchun uni berishdan oldin grafiinga solinadi. Portveynning hamma turlari qizil vino tarkibiga kiradi, lekin orasida oqlari ham bo'ladi. Portveynlar 20% quvvatga ega va ularning bir qancha turlari bor:

1. Oddiy Ruby Port — bochkada 3 yil saqlangan.
2. Late Bottled Vintage — bir yillik hosil, bochkada 6 yil saqlangan.
3. Aged Tawny Port — bochkada 10, 20, 30, 40 yil saqlangan.
4. Vintage Port — portveynlarning asli, eng yaxshi hosillardan tayyorlanib, eman bochkalarda 2 yil saqlanadi va shisha idishda ko'p yillar yetildiriladi.

SHAMPAN VINOSI VA BOSHQA O'YNOQI VINOLAR. O'ynoqi vinolarda karbonat angidrid gazi ajralib chiqadi va vino «o'ynaydi» yoki «vijillaydi». Bu gaz achitish paytida tabiiy yo'l bilan paydo bo'ladi, natijada o'ynoqi vino hosil bo'ladi.

Fransiyaning Shampan qishlog'i o'zining «Shampan vinosi» nomli vinosi bilan mashhurdir. Shampan vinosini tayyorlashda murakkab «Shampanlashtirish» usulidan foydalaniladi. Bunda achitish shishada kechadi. Boshqa vinolar esa bochkada achitilib, keyin shishalarga quyiladi. Agarda achitish natijasida bochkada gaz pufaklari hosil bo'lsa, uni «o'ynoqi vino» deyiladi, agarda vinoga sun'iy usulda qo'shimcha qilib gaz qo'shilsa, unda gazlangan vino hisoblanadi.

«O'ynoqi vino»lar quyidagi turlarda bo'ladi:

1. Bryut — juda quruq.
2. Quruq — o'rtacha quruq.

3. O'rtacha quruq — o'rtacha shirin.

4. Shirin — shirin.

Shirinlarga nisbatan quruq vinolar mashhurdir. O'ynoqi vinolarni katta hajmdagi shishalarda sotiladi va har bir hajmining o'z nomi bor, quyidagilar ko'proq mashhurdir:

1. «Magnum» — 1,5 litrli shishada.

2. «Djerebom» — 4 ta oddiy 0,75 litrli shisha hajmiga teng.

Yana boshqa hajmlar ham bo'ladi.

FRANSUZ VINOLARI. Fransiya — dunyo bo'yicha vino tayyorlashda birinchi deb tan olingan mamlakat. Fransiyada o'n minglab har xil turdagi vino tayyorlanadi. Vinolar tayyorlangan joyi, ta'mi, rangi, shakar miqdori va boshqalarga qarab turli xilga bo'linadi. XX asrning o'rtasiga kelib vinolarning Fransiyaning umummillat klassifikatsiyasi paydo bo'ldi. Sifatiga qarab barcha vinolar 4 xil toifaga bo'linadi. Etiketkalarida tegishli yozuvi bo'ladi. Eng yuqori toifali vinoga — fransuz vinochiligining mashhuri (yulduzi) — appellation d'origine controlee (kelib chiqishi tekshiriladigan) vinolar kiradi, ularga qattiq talablar qo'yiladi. Ularning har biri yagonadir va boshqa uzumzorlardan ishlanmaydi.

ITALYAN VINOLARI. Italiyaning barcha yer maydonlari uzumzorlardan iborat. Vino ishlab chiqarish ko'p qishloqlarida yo'lga qo'yilgan. Italiyaning yaxshi vinolari DOGG markirovkasini olgan. Bular: qizil «Barollo» va «Barbaresko» va oq «Gavi», toskanlik «Brunello di montalchino», «Nobile di Montelpuchano», «Kyanti klassiko», Venetsiya vinolari «Amarone» va «Rechoto».

DOGG vinolarining ko'pi Toskaneda tayyorlanadi. DOGG toifadagi boshqa markali vinolar 300 ta ishlab chiqaruvchi zonalarga kiradi. Bu vinolar turli xil ta'mga, rangga, quvvatga va boy o'tmishga ega.

O'ZBEKISTON VINOLARI

«Sijjak» — G'azalkent qizil vinosi. Ushbu vino uchun uzum Bo'stonliq viloyati, Sijjak qishlog'ida yetishtiriladi. Vinoni klassik texnologiya bo'yicha uzumning «Sapiravi» navidan tayyorlanadi, saqlash muddati 6 oy. Ta'mi tog'ning toza havosini eslatadi.

«Karop» — alkogol 16%, shakar 19%, hajmi 0,75 litr.

Shirin qizil vino. Uzumning «Qizil Moristel», «Sapiravi», «Kaberne» navlaridan tayyorlanadi, rangi och olcha-to'q anor tusda bo'lib, ta'mi yumshoq, to'liq.

«Аллатика» oq vino — alkogol 16%, shakar 22%, hajmi 0,75 litr.

Shirin likyorli vino bo'lib, uzumning «Allatika» navidan tayyorlangan. Olcha rangli, sitrus va atirgul hidli ajoyib, zavqli vino. «Allatika» oltin va kumush medal bilan taqdirlangan.

«Аллатика» qizil vino — alkogol 16%, shakar 22 g/l, hajmi 0,7 litr.

Ushbu vino Bo'stonliq viloyatida yetishtirilgan uzumning «Аллатика» navidan tayyorlangan. Saqlash muddati 2 yil. Rangi to'q javohir, muskat va gul hidiga ega.

«Изюминка» — alkogol 12%, shakar 5 g/l, hajmi 0,7 litr.

Yuqori navli nimshirin oq vino, maxsus texnologiya bo'yicha uzumning «Sapiravi», «Menaseeli» navlaridan tayyorlangan. Hidi va ta'mi yoqimli, nafis. Sovuq holda desert taomlarga tavsiya etiladi.

«Kaberne» — alkogol 10—12%, hajmi 0,7 litr.

Qizil vino, Farg'ona vodiysining qadimiy «Kaberne» va «Takeri» uzum navidan klassik uslubda tayyorlangan, shifobaxsh xususiyatlarga ega.

«1001 kecha» — alkogol 10—12%, shakar 3—5 g/l, hajmi 0,7 litr.

Qizil nimshirin vino, yagona texnologiya bo'yicha, eng toza «Sapiravi» va «Kaberne» uzum navlaridan tayyorlangan. Bu uzumlar ekologik toza «Shreder» instituti plantatsiyalarida yetishtirilgan. Rang beruvchi va hid beruvchi moddalar qo'shilmaganligi uchun vino elita ta'miga ega.

«Izumrud» — alkogol 10—12%, hajmi 0,75 litr.

Qizil nimshirin tabiiy vino bo'lib, uzumning «Sapiravi» navidan tayyorlangan. Ta'mi — aristokratik, yengil burishtiruvchi, tarkibida P vitamini bo'lib, organizmdan nurlanishni olib chiqish xususiyatiga ega.

«Mona Liza» — alkogol 11—12%, shakar 5 g/l, hajmi 0,75 litr.

Qizil nimshirin oshxona vinosi, «Fozilov» nomli qishloqda yetishtirilgan qizil navli uzumlardan tayyorlangan. Rangi qizil-anor tusli, ta'mi yumshoq, burishtiruvchi. Tarkibida biologik faol moddalar mavjudligi uchun shish va nurlanishga qarshi xususiyatlarga ega.

«Epitali» — 10,5—12% alkogol, 3,5—4,5% shakar, hajmi 0,75 litr.

Nimshirin o'ynoqi vino, eng toza oq va qizil uzum navlaridan tayyorlangan. Rangi pushti, hidi yoqimli, nozik.

«Oltin favvara» — alkogol 10,5—11,5%, hajmi 0,75 litr.

Oq, vijillaydigan vino, ekologik toza, Parkent tog' zonalarida yetishtirilgan faol elementlarga boy oq uzum navlaridan tayyorlangan.

«O'zbekiston Shampani» — alkogol 10,5—12,5%, shakar 6—6,5%, hajmi 0,75 litr.

Texnologiyasi 1943-yilda ishlab chiqilgan, hozirgacha shu retsept bo'yicha tayyorlanib kelinmoqda. O'ziga xos ta'm va hidi bilan ajralib turadi.

PIVO

Pivo donni achitish yo'li bilan olinadi, bu ishlov pivo pishirish (tayyorlash) deb ataladi. Asosiy ingridiyentlar solod (arpa donini undirib, o'stirib quritiladi), xamirturush, xmel va suvdan iborat. Pivoning *el* va *lager* turlarini tayyorlash uchun achitishning har xil usullari qo'llaniladi;

yuqori darajali achitish bilan ei olinadi, past darajali achitish bilan lager olinadi. Xullas lager elga nisbatan ochroq rangli va gaz ko'piklari ko'proq bo'ladi. Staut to'q rangli va og'irroqdir. Mashhur «Gin:nes» staut turiga kiradi. Bochkali pivo keglarda (maxsus bochkalarda) bo'ladi, uni shishalarga yoki bankaga solinmaydi.

Shishali pivo. Odatda gavjum barda yoki tungi klubda shishali pivo ko'proq iste'mol qilinadi, chunki uni qo'lda ushlab qulay. Shishali pivo ba'zan stakan bilan, ba'zan stakansiz beriladi.

Bochkali pivo. Bochkali pivo barlariga asosan shu turdagi pivoni ichish uchun kiriladi. Keyingi vaqtda pivo barlari yangicha jihoz bilan ta'minlanib, natijada bochkali pivoni zamonaviy usulda sotish yo'lga qo'yildi. Bu usul kam joy egallab, estetik jihatdan chiroylidir.

Pivo sifatini aniqlash. Mijozlar pivoga ma'lum talablarni qo'yishadi. Agarda pivo yaxshi sovitilmagan yoki gaz pufakchalar kam bo'lsa, almashtirishni talab qilishlari mumkin. Pivo sifatini aniqlashda quyidagilarga e'tibor qaratish lozim:

1. Harorat. Pivo sovitib tortiladi. Kunning harorati qancha issiq bo'lsa, pivo shunchalik sovuq bo'lishi kerak.

2. Tiniqlik. Ei va staut pivodan tashqari barcha pivolar tiniq bo'lishi kerak. Agarda bochkali pivoda cho'kma hosil bo'lsa yoki zarrachalar suzib yursa, bu hol pivo quyish tizimida o'zgarishlar ro'y berganini bildiradi.

3. Pufakchalar. Agarda pivoda pufakchalar bo'lmasa, demak pivo quyish texnologiyasida o'zgarishlar ro'y bergan yoki stakan toza yuvilmagan.

4. Ko'pik. Odatda quyilgan pivoning ko'pik «qalpoqchasi» 1—2 sm ni tashkil etadi va u 5 minut davomida turishi kerak, so'ng erib tarqaladi. Agarda ko'pik tez erib ketsa, demak pivo noto'g'ri quyilgan yoki tayyorlash texnologiyasi buzilgan.

5. Kungura. Pivo ichish davomida stakan devorlarida pivo ko'pigidan kungura hosil bo'ladi. Agar stakan devorlariga bir xil kunguralar tushsa, demak pivo yangi.

6. Ta'mi. Pivo — rohat bag'ishlovchi ichimlik. Agarda pivoning isi, ta'mi yoqimsiz bo'lsa, demak pivo quyish tizimini tozalash lozim.

ICHIMLIKLAR SERVISI

VINO SERVISI

Vino tayyorlash suriyalik va misrliklarga Iso tavalludidan 3500 yil avval ma'lum edi. Oxir-oqibat vino tayyorlash grek va rimliklar orqali Yevropa, Osiyo va boshqa hududlarga yoyildi.

Vino tuzashda o'ziga xos tartib, qoida, qadimgi an'analarga rioya qilinadi.

VINO YORLIG'I. Ishlab chiqariladigan vino «vino preyskuranti» talabiga javob berishi shart. Vino yorlig'i vino haqidagi ma'lumotlarni jamlaydi. Bunda majburiy ma'lumotlar bilan ruxsat berilgan qo'shimcha ma'lumotlarni farqlash kerak. Bundan tashqari, vino navlariga tegishli farqlar ham mavjud.



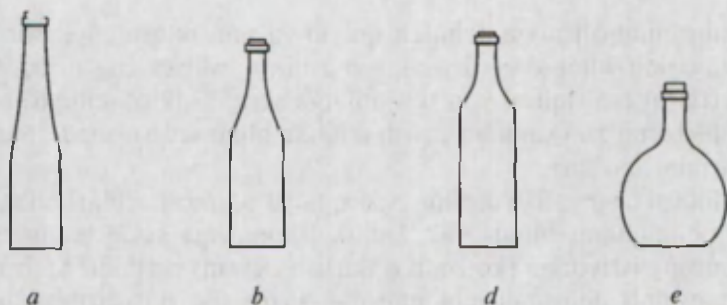
Vino yorlig'iga misol:

1 — ishlab chiqargan viloyat; 2 — qo'shimcha bezak; 3 — ishlab chiqarilgan yili; 4 — kelib chiqishining belgisi; 5 — uzum navi; 6 — ta'mdagi farqi; 7 — idoraviy nazorat; 8 — idoraviy tekshiruv raqami; 9 — hajmi haqidagi ma'lumot, litr; 10 — ishlab chiqaruvchi yoki quyuvchi korxonaga; 11 — spirt miqdori.

VINO TA'MINI BILISH VA BAHOLASH. Ta'mini bilishda ko'rish, hidlash, ta'm bilish orqali vino xususiyatlari aniqlanadi. Ko'rish orqali vinoning rangi va tiniqligi, konsistensiyasi, hidlash orqali xushbo'y moddalarning mavjudligi aniqlanadi.

Vinoni baholashda katta tajribaga ega bo'lish kerak. Xizmat ko'rsatuvchi kishi uchun ta'mini bilish va baholash o'ta muhim. Mehmon qoniqishi uchun u malakali kishi sifatida maslahat bera olish qobiliyatiga ega bo'lishi kerak. Vino sifatini baholashda vinoning ijobiy va salbiy ko'rsatkichlari katta ahamiyatga ega, misol uchun:

- xushbo'y, mayin, nozik, kuchli, to'yingan — ifodasiz, xira, begona;
- mevali, tuproqli — kuchli, nordon — kuchsiz, ifodasiz, uyg'un emas;
- quruq, taxir, mazali, shirin-xira, chuchmal-shirin;
- o'tkir, jozibador, nozik, nordon — keskin o'tkir, o'tli;
- uyg'un, maqsadli, yetuk, to'liq, yoqimli, lazzat baxsh etuvchi — uyg'un emas, yuzaki, qovushmaydigan;



Vino shishalarining turli shakllari:

- a* — «yog'och to'qmoq»; *b* — burgund; *d* — bordo;
e — to'qilgan savatga solinadigan.

— «yosh», «keksa», vijillaydigan, yetuk, oliyjanob — kuchsiz, ifodasiz bo'sh, ta'msiz, dimiqqan, yoyilib ketgan.

VINOLARNI TUZASHDA HARORAT. Vinodan lazzatlanish tuzashda to'g'ri haroratni tanlashga bog'liq. Harorat vinoning barcha turlari uchun bir xil bo'lmaydi. Vino yuqori haroratda o'ziga xos lazzatli, xushbo'y bo'ladi.

Harorat chegarasining tafsilotlari:

- pushti vino 9—11°C gacha;
- oq vino, yengil 9—11°C gacha;
- oq vino, o'tkir 10—12°C gacha;
- qizil vino, yengil 10—12°C gacha;
- qizil vino, o'tkir 16—18°C gacha.

Shishali oq vinoni tuzash

Shishadagi oq vinoni tuzash quyidagi bosqichlardan iborat:

— avvalambor vinoni tuzash uchun qo'shimcha stolcha tayyorlab, unga tiqinni solib qo'yish uchun kichik likopcha, qo'l sochiq va vinoning mazasini ko'rish uchun alohida qadah qo'yilishi shart;

— vino shishaning taqdimoti. Buyurtmachi tomonidan tanlangan vinoni ofitsiant chap qo'lda shisha tagini yotqizib, o'ng qo'l barmoq uchlari bilan tutib, mehmonning o'ng tomonidan kelib, uning yorliqni bermalol o'qishiga imkoniyat beradi;

— vino shishasini ochish. Vinoning yorlig'i buyurtmachiga ma'qul kelsa, ofitsiant vino shishasini qo'shimcha stolda ochishni boshlaydi;

— shisha bo'g'zi qalin joyining yuqorisi yoki pastidan g'ilofni qirqib, qopqog'i ochiladi;

— qog'oz salfetka bilan shisha bo'g'zi va tiqinning yuqori qismi artiladi;

- tiqinning o'rtasiga ochqich qo'yib va uni tik qilib aylantiriladi;
- tayanch kuchidan foydalanib tiqinni ohista sug'urib, oxirgi millimetrlarni esa tiqinni yon tomonlarga yengil silkitib chiqariladi;
- shisha og'zini yana bir marta salfetka bilan artib olinadi (ayniqsa, tiqin zarralari bo'lsa);
- tiqinni changallab ushlamasdan, faqat barmoq uchlari bilan tutib va uni ochqichdan burab olib kichik likopchaga solib buyurtmachi mehmonning ixtiyoriga (ko'zdan o'tkazish uchun) beriladi. Mehmonni tiqin mahsuloti deb ataluvchi narsa — tavro (bu qo'ydirilgan belgi), vinoning o'ziga xosligini tasdiqlovchi hujjat (quyuvchi korxon nomi yoki tekshirish raqami) qiziqtirishi mumkin;
- buyurtmachiga vino sifatining a'loligiga, haroratiga ishonch hosil qilishi, ta'm bilishiga imkoniyat berish uchun bir necha qultum vino quyib beriladi;
- buyurtmachi tomonidan tanlangan vino ma'qullanganidan so'ng vino quyishni boshlash mumkin. Avvalo barcha mehmonlarga, so'ngida buyurtmachiga quyiladi. Agar mehmonlar kam bo'lsa, oldin ayollar, so'ng erkaklarga xizmat ko'rsatiladi. Agar mehmon ko'p bo'lsa, xizmat ko'rsatish u yoqdan bu yoqqa borib kelganda noqulayliklar tug'dirmasligi uchun tartib bilan olib boriladi. Vino quyish paytida shishani yuqorisidan qo'l bilan ushlanadi, bunda yorlig'i chap tomondan ko'rinib turishi lozim. Keskin quyish vinoga salbiy ta'sir ko'rsatadi. Yengil vino qadah hajmining 2/3 yoki 3/4 qismigacha; o'tkir, ta'mi yoqimli vino qadah hajmining 1/2 yoki 2/3 qismigacha quyiladi. Quyib bo'lgach, shishani o'z vaqtida va ohista yana gorizontol holatga keltiriladi, bir vaqtning o'zida uni o'z o'qi atrofida yengil o'ngga buriladi.

Shishali qizil vinoni tuzash

Qizil vinoni tuzashda ba'zi bir xususiyatlarni hisobga olish kerak:

- qizil vino tomchi dog'laridan ehtiyotlash uchun shishaning bo'g'ziga qog'ozdan qilingan maxsus yeng kiydiriladi va quyish vaqtida qadahni ko'tarish mumkin;
- moddalarning o'zgarishi tufayli qizil vinoda shishaning tubiga cho'kib qoladigan, suzib yuruvchi moddalar hosil bo'lishi mumkin. Tuzash vaqtida bu moddalar ko'tarilmasligi va vinoni xiralashtirmasligi uchun unga alohida e'tibor ko'rsatish kerak;
- odatda vino yerto'lalarida shishalarning vaziyatini o'zgartirmay tashiladigan vino savatlari bo'ladi. Taqdimotda, ochishda va quyishda shisha savatda yotadi;
- shishani burmasdan g'ilofni bo'yiga to'liq qirqib yechiladi;
- tiqin ehtiyotlik bilan sug'uriladi;

- vino shishani savat bilan birga yuqorisidan mahkam ushlab turgan holda quyiladi;
- Oxirgi tomchilar quriguncha kutib turish lozim.

Quyiladigan vinoni tuzash

Quyiladigan (разливное) vinoni tuzashning ba'zi bir o'ziga xos tomonlari mavjud. Umuman so'z ommaviy iste'mol qilinadigan vinolar haqida bormoqda. Bu vinolar bufetda, barda qadahlar, grafinlar yoki krujkalarga quyiladi. Quyish uchun ishlatiladigan barcha idishlar bo'lishi kerak: to'ldirish uchun chiziq belgisi qadahlar: 0,05 litr, 0,1 litr, 0,2 litr, 0,25 litr. Grafin (krujkalari): 0,2 litr, 0,25 litr, 0,5 litr, 1,0 litr, 1,5 litr, 2,0 litr.

Ba'zan quyiladigan vinoda xiralik, bochkaning tubiga cho'kib qoladigan suzib yuruvchi moddalar bo'lishi mumkin. Shuning uchun cho'kindili quyiladigan vinoni qoldiqsiz quyishga harakat qilinadi. Bunda qo'shimcha stolda shamli shamdon, 2 ta grafin, qog'oz salfetka tayyorlab olinadi. Qoldiqsiz vino quyish jarayoni quyidagicha:

- shamni yoqiladi, u grafin bo'g'zini ich-ichigacha yoritishi kerak;
- chap qo'lda bo'sh grafin, o'ng qo'lda quyiladigan vinoli grafinni olib, sham yorug'ida vino ohista quyiladi;
- chiqindi grafin bo'g'ziga kelgan zahoti quyishni darhol to'xtatiladi.

Shampan va o'ynoqi vinoni tuzash

O'ynoqi vinolarni tuzashda eng muhimi — qoidalarga rioya qilish. Qadahdagi vinodan yuqoriga ko'tarilayotgan gaz baland, nozik qadahlarda ancha chiroyli ko'rinadi. Tuzash harorati oq va pushti vinoda 6—8°C gacha, qizil vinoda 7—10°C gacha bo'lishi kerak.

O'ynoqi vinoni tuzashda quyidagilar amalga oshiriladi:

- shishani ochish uchun sovitish chelakhasidan olinadi;
- shishaning pastki qismini salfetka bilan o'rab, chap qo'lda mahkam ushlanadi;
- ochish o'ng qo'lda amalga oshiriladi;
- zar qog'ozi olib tashlanadi;
- simli savatchani yechib, bir vaqtning o'zida himoya uchun tiqinni chap qo'lning katta barmog'i bilan ushlab turiladi;
- tiqinni salfetka bilan yopib, uni silkitiladi va shu vaqtning o'zida ichki bosimda shishadan sekin sirg'alib chiqishiga yo'l beriladi;
- ochishda tiqin chiqayotganda sachrashdan saqlanish uchun shisha biroz qiyshaytirilgan vaziyatda bo'ladi;
- o'ynoqi vinoni ehtiyotlik va sekinlik bilan quyish lozim. Oldin ozgina, keyin sekin-asta qadahning 3/4 qismi to'ldiriladi.

NAZORAT SAVOLLARI

1. Alkogolli ichimlik turlarini bayon qiling.
2. Aperitiv nima?
3. Aroq tayyorlash jarayoni qanday kechadi?
4. Shotlandiya, Amerikada viski tayyorlashda qanday xomashyodan foydalaniladi?
5. Konyak, armanyak, brendi ichimliklarining bir-biridan farqi.
6. Likyorning kelib chiqish tarixini bayon qiling.
7. Desert vino tayyorlashda qanday zamburug'dan foydalaniladi?
8. Shampan vinosining boshqa vinolardan farqi.
9. Oq va qizil shampan vinosini mijozga uzatish.
10. Tekila berishda qanday idish ishlatiladi?
11. Rom ichimligida spirt necha foizni tashkil etadi?

III BOB. BAR ISHINI TASHKIL ETISH

BAR TURLARI VA TOIFALARI

Bir va bir nechta mijozga bir vaqtning o'zida peshtaxtada yoki stolda tezkor xizmat ko'rsatish umumiy ovqatlanish korxonasiga *bar* deyiladi. Xizmat shakliga qarab barlar lyuks, oliy va birinchi toifaga bo'linadi, sotiladigan ichimliklar assortimentiga qarab esa quyidagi bar turlari farqlanadi.

Pivo barlari. Taomnomaga kamida ikki-uch xil bochkali va shishali pivo turlari, sovuq va issiq gazaklar: pishloq, kartoshka chipslar, pista-bodom, dudlangan baliq va go'sht mahsulotlari kiritiladi.

Vino barlari. Taomnomaga kuchli alkogolli ichimliklar: konyak, rom, aroq, viski, vino, mineral va meva suvlari, bu ichimliklarga mos ravishda issiq va sovuq gazaklar, go'sht mahsulotlari, konditer mahsulotlari, yong'oqlar kiritilgan.

Ekspress-bar — stadion, aeroport, temiryo'l, vokzal, mehmonxona qoshida uyushtirilgan bo'lib, mijoz ko'p bo'ladigan vaqtlarda tezkor xizmat ko'rsatishga mo'ljallangan.

Gril-bar — restoran, ommaviy oromgoh, shaharning markaziy ko'chalarida tashkil etilib, u yerda kabob, baliq, jo'ja garnir bilan tortiladi.

Diskobarda albatta musiqiy mavzu dasturi va raqs maydonchasi tashkil etiladi.

Chek-bar. Taomnomaga alkogolsiz sovuq va issiq ichimlik, bifshteks, langet kiritilgan bo'lib, tez xizmat ko'rsatishga mo'ljallangan.

Kokteyl-barlar aralash ichimliklar, konyak, meva, konditer mahsulotlari, maxsus gazaklar sotishga mo'ljallangan. Taomnomaga kuchli kokteyllar, desertli, o'ynoqi, mevali, qatlamli kokteyllar, kryushon, punsh, grog, glintveyn kiritiladi. Gazak sifatida kanape buterbrod, krab, pishloq tayoqchalari, zaytun, yong'oq, mevalar, konditer mahsulotlari beriladi. Ular alohida xonalarda yoki restoran zalida joylashishi mumkin. Kokteyl-bar zallari 25—40 o'ringa mo'ljallangan bo'ladi.

Kokteyl-xoll barlar yuqoridagi kokteyl-barlardan mijozlar o'rning ko'pligi bilan farqlanadi (50, 75, 100 o'rinli bo'ladi). Odatda kokteyl-xollarning zallariga to'rt o'rinli stollar qo'yiladi, yarimyumshoq stullar, kreslolar bo'ladi, barlarga o'xshatib jihozlanadi.

BAR ISHINI TASHKIL QILISH

Barlar — restoranning ajralmas qismi, bularda nafaqat ichimliklar, muzqaymoq, kofe, har xil qandolat mahsulotlari, mevalar, yong'oqlar, shuningdek yengil gazaklar bo'ladi. Bu yerda stolga dasturxon tuzash shart emas. Hozirgi restoranlarda bar uchun alohida xona yoki dahliz guruhiga kiruvchi joylar ajratiladi. Bar o'zi mustaqil obyekt sifatida restoran zali tarkibiga kiradi. Biroq o'z qurilishi, jihozi, bezatilishi bo'yicha yagonalik xarakteriga ega.

BARMENNING ISH JOYI bir necha sektordan iborat bo'ladi: ikkita bo'limli (yuqori va pastki) oldingi ustun, yo'lak, orqa bardan iborat.

Oldingi ustunning yuqorisi *peshtaxta* bo'lib, unda salqin ichimliklar tayyorlanadi va uzatiladi. Bundan tashqari, u yana mijozlarning dam olish, kutish joyi vazifasini bajaradi.

Bar ustuni — barmen bilan mijozning o'rtasida asosiy aloqa qilish joyi, shuning uchun u ozoda, qulay va chiroyli bo'lishi kerak. *Pastki bar ustuni* barmenning asosiy ish joyi bo'lib, u yerda barmen salqin ichimliklar tayyorlaydi va mijozlarga xizmat ko'rsatadi. Pastki bar ustuni zanglamayladigan temirdan bo'lib, unda rakovina, muz generatori va boshqa jihozlar o'rnatiladi. Shu joyda qadah, ryumka va eng kerakli mahsulotlar turadi.

Yo'lak ustun bilan orqa bar oralig'i bo'lib, u yerda barmenlar komandasi ishlaydi. U keng va qulay bo'lishi kerak, lekin juda katta bo'lmasligi lozim, chunki barmen ko'p vaqtini shu oraliqda yo'qotishi mumkin.

Orqa bar — salqin ichimliklar, shishali alkogol ichimliklar va pivo saqlanadigan joy. U vitrina vazifasini, pastki tarafi muzlatkich vazifasini bajaradi.

BARNI JIHOZLASH

Hozirgi zamon barlarida xomashyoga, jihozning turiga va joylashishiga katta ahamiyat berilmoqda. Barmenning xizmat ko'rsatish tezligi jihozlarning to'g'ri va qulay joylashganligiga bog'liq. Barda quyidagi jihozlar bo'lishi zarur:

— *muzgenerator* barmen ish joyining markazida joylashgan bo'lib, unda muz saqlanadi. U zanglamaydigan metallardan tayyorlanadi. Ba'zi bir barlarda muzgenerator ustundan uzoqroqda bo'ladi. Bunday holatda barmen muz solingan ays qadahidan foydalanadi. U termosga o'xshagan bo'lib, uch bo'limdan iborat. Tashqi konteyner, ichki konteyner va qopqoq. Pastki bo'limda suvni to'kish uchun ochiq joy bo'ladi, shuning uchun muz o'z «quruq»ligini saqlaydi;

— *shisha uchun aylanadigan stellaj* — zanglamaydigan metallardan ishlangan shishalar qo'yish uchun moslama bar ustuniga qotirilgan bo'ladi, mato yopilib, uning ustiga shishalar teriladi;

— *rakovina*. Katta rakovina hamma barlarda bo'lishi va u qulay joyda joylanishi kerak, uning oldiga har taraftan borish hamda yuvish uchun qulay bo'lishi kerak;

— idish yuvadigan mashinani bar ustunining chekka qismiga o'rnatiladi va u ham qulay joyda bo'lishi, unda ishlatilgan idishlarni qo'yish uchun 2—3 ta tokcha bo'lishi kerak;

— sovitkich shkafida shishali pivo, paketli sharbat saqlanadi. U oynali eshikdan iborat bo'lib, tutqichlari katta va qulay bo'lishi kerak;

— muzlatkich shkafda kokteylga ishlatiladigan muz saqlanadi;

— post-miks mashina pistolet bo'lib, u ichimliklarga sodali ichimlikni qo'shish uchun ishlatiladi. Asosan uni pastki ustunga va barmen ish joyining yonida o'rnatiladi;

— pivo krani pivo sotiladigan barlarda asosiy joyni egallaydi. Zamonaviy pivo barlarida bir nechta pivo kranlari o'rnatiladi va ular bitta naychaga ulanadi;

— vino dozatorlari 4—6 shishaga mo'ljallangan bo'lib, uning yordamida ichimlik tez, ixcham va ozoda quyiladi;

— ichimliklarni tayyorlash uchun joy (bilding lotok) — barmen ish joyidagi uzun, tekis yuza, ko'pincha zanglamas po'latdan tayyorlangan yoki rezina gilamcha bilan qoplangan.

BAR ANJOMLARI

Barmen mijozlarga juda tez xizmat ko'rsatishi uchun unga quyidagi maxsus anjomlar zarur:

— blender — mevani muz va boshqa masalliq bilan aralashtirishga mo'ljallangan;

— sheyker — chayqatib aralashtirish uchun og'zi berk idish bo'lib, shisha yoki metall stakan, qopqoq va suzgichdan iborat. Uch xil sheyker bor: amerikancha, bostoncha va standart. Amerikancha sheyker ikki xil bo'ladi: shishali va metall. Shuning uchun ham bu sheyker qulayroqdir;

— kokteyl streyneri ichimlikni muz zarrachalaridan ajratib quyishga mo'ljallangan;

— kokteyl bar qoshig'i ichimlikda shakarni aralashtirishga mo'ljallangan;

— ochqich-pichoq, u asosan shtopor va pichoqdan iborat bo'ladi;

— shisha ochqich — pivolarini ochish uchun ishlatiladigan buyum;

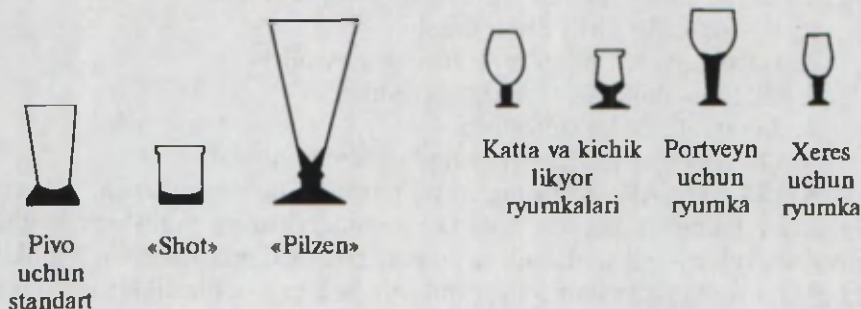
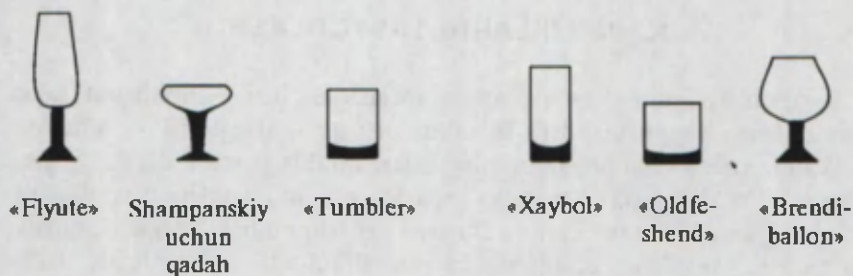
— statsionar shisha ochqich — u vino shishasini ochish uchun ishlatiladi, u asosan vino barlarida bo'ladi;

- hovoncha — ziravorni yanchish uchun;
- pichoq «somele» — shtopor, pichoq, shishani maxsus ochqichdan iborat;
- garnir uchun konteyner;
- meva kaneller — sedradan spiral (tvist) kesib olishga mo'ljallangan elektr asbob;
- o'lchov stakan, menzurka, djigger;
- mevaezgich (sokovijimalka);
- geyzer — shishaning og'ziga o'rnatiladigan naychalar. Ichimlikni qadahga to'xtovsiz oqim qilib quyishga mo'ljallangan asbob.
- taxtakach.

RYUMKA VA QADAHLAR

Barmenning vazifasi ichimlik uchun to'g'ri ryumka va qadah tanlash hamda mehmonga taqdim etishdir, so'ngra u ishlatilgan idishni yig'ishtirib oladi. Ryumka va qadahlarning quyidagi turlari farqlanadi:

- «shot» qadah (30 ml)da suyultirilmagan alkogol ichimlik va qat-qat kokteyl beriladi;
- portveyn xeres uchun qadah (60 ml)da kuchli vino beriladi;
- «roks», «tumbler», «oldfeshend» (240 ml) — kokteyl va aralash ichimlik uchun qadah.
- «xaybol», «kollinz» (360 ml) — ichimlik va ba'zi turdagi kokteyl beriladigan qadah;
- «flyute», «shampanskiy» (150 ml) — shampan vinosi va shampan vinosi qo'shilgan ichimlik, kokteyl beriladigan qadah;
- «brendi ballon» (300 ml) — brendi, konyak, kokteyl va muz qo'shilgan likyor uzatiladigan qadah;
- «ayrish kofe» (300 ml) — likyor bilan issiq kofe uzatish uchun maxsus qadah;
- «kollada» (360 ml) — «sheyk» va «bild» usulida tayyorlangan kokteyl va mokteyl uzatish uchun qadah;
- «xarikeyn» (450 ml) — «blend», «bild», muz qo'shilgan usullarda tayyorlangan kokteylni uzatish uchun qadah;
- «martini» (150 ml) — «stir» usulida tayyorlangan kokteylni uzatish uchun kokteyl ryumka;
- «martini» (300 ml) — «sheyk» usulida tayyorlangan ichimlikni uzatishda qo'llanadigan qadah;
- «pilzen» (425 ml) — pivo uzatish uchun bo'ydor stakan.
- «standart» pivo qadahi (300 ml; har bir mamlakatda o'zining uzatish standartlari mavjud).



Ryumka va qadahlar

NAZORAT SAVOLLARI

1. Barning boshqa umumiy ovqatlanish korxonalaridan farqi?
2. Bar turlarini bayon qiling.
3. Barda qanday mahsulotlar sotiladi?
4. Barda qanday jihozlardan foydalaniladi?
5. Barning anjomlarini tavsiflang.
6. Blender, sheyker, mikserning vazifasini aytib bering.
7. Barda kuchli vino berishda qo'llaniladigan qadah turlari.
8. Kokteyl va aralash ichimlik qaysi qadahda beriladi?
9. «Sheyk» va «bild» usulida tayyorlangan kokteyl va mokteyl uzatishda qaysi qadahdan foydalaniladi?
10. Mashhur kokteyl turlarini ayting.

ICHIMLIKLARNI TAYYORLASH

Barmen kasbining asosiy xususiyatlaridan biri — mahorat bilan ichimliklarni tayyorlashdir. Bundan tashqari, u epchil va chiroyli harakatlar qila olishi va ozodaligi bilan ajralib turishi kerak. Uning xotirasi a'lo darajada o'tkir bo'lishi va miyada yaxshi hisoblashni, boshqalarga nisbatan tez hamda chiroyli ishlashni bilishi kerak. Sezgirlik, chidamlilik, amaliyot uning ishida muvaffaqiyatni ta'minlaydi. Ishni yaxshi tashkil qilish uchun barmen quyidagilarni bilishi kerak:

1. Ish joyini to'g'ri tashkil qilishi.
2. Ikkala qo'llari bilan mohirona ishlay olishi.
3. Bilding-lotokdan foydalana olishi.
4. Jamoatda ishlashni bilishi.
5. O'z xatti-harakatlarini oldindan o'ylab qilishi.

KOKTEYLLAR. Kunning qaysi yarmida tayyorlanishiga, o'tkazi-layotgan tadbir turiga va, albatta, mehmonlarning xohishiga bog'liq ravishda kokteyl turi tanlanadi va tayyorlanadi. Odatda alkogol ichimliklar kechki ovqatga tortiladi, bayramlarda alkogol ichimliklardan ko'ra kokteyllar tortilgani ma'qul.

Kokteyllarning asosiy olti xili mavjud:

1. Tushki ovqatdan oldingi kokteyllar.
2. Qaymoqli kokteyllar.
3. Uzoq yutumli kokteyllar.
4. Nordon kokteyllar.
5. Sekin (qisqa) yutumli kokteyllar.
6. Alkogsiz kokteyllar.

KOKTEYLLARNI TAYYORLASH USULI. Kokteyllarni tayyor-lashning standart usuli yo'q. Ko'p manbalarda kokteyl tayyorlashning har xil usullari berilgan, lekin nimani tanlash barmenga bog'liq. Quyida kokteyl tayyorlashning bir necha usullari keltiriladi:

1. «Bild» — bokalning tagiga muz qo'yib ustidan ingridiyentlar qo'yiladi.

2. «Sheyk» — ingridiyentlarni sheykerda muz bilan birga aralash-tiriladi.

3. «Blend» — ingridiyentlar muz bilan birga aralashtiriladi.
4. «Stir» — qadah tagiga muz qo'yib, ingridiyentlar aralashtiriladi.
5. «Madl» — ingridiyentlar maydalanib, kelicha (пестик) bilan ishqalanadi.
6. «Leyer» — ingridiyentlar ustma-ust qavat hosil qilib solinadi (muzsiz).

KOKTEYLLARNI GARNIRLASH. Garnir kokteylning asosiy va kokteyl tayyorlash jarayonining so'nggi qismidir. Chiroyli tayyorlangan garnir reklama vazifasini bajaradi. Xaridorlar barga kirganda kokteylning tashqi ko'rinishiga qarab buyurtma beradilar. Bir xil kokteyllarni garniriga qarab bilib olsa bo'ladi (masalan, martinida zaytun yoki Pina Kolada kokteyli bokalida ananas). Keyingi vaqtda klassik kokteyllarning aniq, o'zgarmas garnirlari hajmini kamaytirib, kokteyl hajmini ko'paytirish tendensiyasi sezilyapti va bu narsa xaridorga ko'proq sifatli tovar sotib olish imkoniyatini beryapti. Garnirni tanlashda barmen ko'p narsaga e'tibor berishi kerak.

Har bir barda garnir tayyorlash uchun bir qator qo'shimchalar, ziravorlar va jihozlar bo'lishi kerak. Bular:

1. Zaytun, marinadlangan piyoz, olcha, bodring, selderey, yalpiz.
2. Dolchin, muskat yong'og'i, maydalangan shokolad, qand upasi, tuz, shakar, murch, kofe, kakao-kukun.
3. Agnostur achchiqligi (bir qancha o'tlar, gullar, ildizlar, daraxt po'stloqlaridan tayyorlangan spirtli damlama, xushbo'y xususiyatga ega), selderey urug'i bilan tuz; vustershir (achchiq soya qaylasi), tabasko sousi (meksikancha achchiq garmdori).
4. Sut, kuvlangan qaymoq, kokos suti, tuxum, asal, sauer-miks, qandli sirop.

KOKTEYLG A GARNIRNI TORTISH. Garnirni berishning uch turi bor:

1. Bokalning chetiga terib.
2. Garnir ichimlikning ichida suzib yuradi.
3. Garnir bokalning tagida bo'ladi.

GARNIRLARNI TAYYORLASH USULI. Ichimliklarga maza berib va estetik did bilan bezaladigan barcha narsalar *garnir* deyiladi: (masalan, sitrus mevalar, ho'l mevalar, yax bo'laklari). Eng ko'p qo'llaniladigan garnir limondir. Mevalarni bo'laklarga kesish va sedradan spiral yasash garnirlarni to'g'rash, kesishning asosiy usullari hisoblanadi.

Bo'laklarga kesish (limon, laym, apelsin)

1. Mevalarni yuvib, ulardan nakleykalarni olib tashlanadi.
2. Mevani yon tomoni bilan qo'yib, ikki chetini kesib tashlanadi.

3. O'rtasidan bo'lib, go'shtli tomoni bilan doskaga qo'yiladi.
4. Pichoqni doskaga nisbatan perpendikular ushlab 3—5 millimetr qalinlikda kesiladi.

Sedradan spiral yasash

1. Mevani yuviladi.
2. Chap qo'lga meva, o'ng qo'lga sedra kesadigan maxsus pichoq olinadi.
3. Pichoqni mevaning po'stiga botirib, o'ng qo'l bilan aylantirib 5 sm uzunlikda spiralga o'xshatib kesib olinadi, xohishga ko'ra bu spiralni dumaloq qilsa bo'ladi.

«Qirov» garniri (tuz, shakar, kokos)

1. Idishga tuz, shakar, kokos qirindisi solinadi.
2. Bokalning chetini limon yoki likyorga bo'ktirilgan gubka bilan ishqalanadi.
3. Bokalning chetini tuz, shakar solingan idishga solib aylantiriladi, toki shu kristallar bokalning chetiga qor zarrachalariga o'xshab yopishsin.
4. Bokalni chetga olib qo'yiladi.

«Вишенка» garniri

1. Olchani yon tomoni bilan qo'yib, o'rtasini ozgina kesib qo'yiladi.
2. Uni bokalning chetiga o'rnatib qo'yiladi.

«Qulupnayli bo'sa» garniri

1. Qulupnayni yon tomoni bilan qo'yib, tepa qismi kesiladi.
2. Mevani o'rtasidan ikki bo'lak qilib kesiladi.
3. Ikkala bo'lakni bokalning chetiga yonma-yon «labsimon» shaklda o'rnatiladi.

«Ананасовые клиншки» garniri

1. Mevani yuviladi.
2. Yuqori qismi kesib tashlanadi.
3. Ananasni 1—2 sm qalinlikda dumaloq qilib kesiladi.
4. Dumaloq qismini doskaga qo'yib, 8 bo'lak qilib kesiladi.
5. Har bir bo'lakning pastki tomonini kesib, bokallarning chetiga o'rnatiladi.

KOKTEYLLAR

Aralashma ichimliklar **kokteyllar** deyiladi. Ularning hajmi 50—90 ml gacha bo'ladi. Iste'mol qilish va organizmga ta'sir qilishiga qarab ularni *aperitivlarga* (ishtaha ochuvchi) va *didjestivlarga* (ovqat hazm qiluvchi) bo'linadi.

Aperitivlar — juda ko'p aralashmali ichimliklardir. Juda ko'p retseptlarning mavjudligi birinchidan ko'p xil did va odatlar, ikkinchidan ishlatiladigan komponentlarning hajmi, uchinchidan retseptdagi ozgina o'zgarishlar kokteylning mazasini o'zgartirib yuboradi. Aperitivlar bir yoki ikki yutinishda ichiladi. Bu aralash ichimliklarning tarkibida spirt ko'p, tarkibida shakari bor komponentlar juda oz yoki umuman yo'q. Aperitivlar kuchli alkogol ichimlik asosida (djinlar, viski, aroq, rom va boshqalar) va vinolar asosida (vermut, xeres, portveyn va boshqalar) tayyorlanadigan ikki turga bo'linadi.

Aperitiv kokteyllar

Aperitiv kokteyllar baland konusli yoki silindrli tagi qalin qadahlarda yoki baland ryumkalarda beriladi. Bu xildagi kokteyllarni tayyorlash uchun sheyker yoki mikser kerak bo'lsa-da, lekin ular ko'pincha qadahda tayyorlanadi.

«**Tumor**». 45 ml 40% li aroq, 15 ml quruq xeres, 15 ml oq quruq Vermut, chiqishi 75 ml, limon sedra bo'lagi.

Ichimlikni mikserda tayyorlab, kokteyl ryumkada muzsiz tortiladi. Tayyor bo'lgan ichimlikka sedra bo'lagi solinadi.

«**Brendi Manxetten**». 50 ml konyak, 25 ml qizil desertli vermut, 3 tomchi balzam, chiqishi 75 ml, olcha.

Ichimlikni mikserda tayyorlab, muzsiz mader ryumkada beriladi. Nayzalangan olcha bilan beriladi.

«**Manxetten**». 35 ml viski, 15 ml vermut, 5 ml olcha damlamasi, chiqishi 55 ml, 5 dona quritilgan limon sedrasi, 2 dona konservalangan olcha.

Ichimlikni muz bilan sheykerda aralashtirib, olcha va limon sedrasi solingan qadahda tortiladi.

«**Texas**». 30 ml viski, 15 ml «janubiy» likyori, 15 ml apelsin suvi, chiqishi 60 ml, 2—3 bo'lak muz.

Qadahlariga muz solib, ustidan ichimlik quyiladi va kokteyl qoshiqchada aralashtiriladi. Somoncha bilan tortiladi.

«**Inglizcha kokteyl**». 30 ml djin, 10 ml «benediktin» likyori, 30 ml limon suvi, chiqishi 70 ml, 2—3 bo'lak muz.

Hammasini sheykerda aralashtirib, ballon qadahlariga muz solib quyiladi. Somoncha bilan tortiladi.

«**Prezident**». 55 ml oq rom, 20 ml oq quruq vermut, 2—3 tomchi likyor, chiqishi 75 ml, apelsin sedrasi.

Ichimlikni mikserda tayyorlab, kokteyl ryumkada muzsiz tortiladi. Tayyor bo'lgan ichimlikka sedra bo'lagi solinadi.

«**Martini Dray**» (quruq). 55 ml djin, 20 ml oq quruq vermut, chiqishi 75 ml, limon sedrasi va zaytun.

Ichimlikni mikserda tayyorlab, kokteyl ryumkada muzsiz tortiladi. Tayyor bo'lgan ichimlikka sedra bo'lagi solinadi.

Didjestiv kokteyllar

Qattiq alkogol ichimliklar (vino, likyor), sirop, mevali sharbatlar, tuxum, asal, sut, qaymoq, muzqaymoq va boshqalarning ishlatilishiga qarab bu xildagi kokteyllarning ta'mi, mazasi xilma-xildir. Didjestivlar sheykerda tayyorlanadi va odatda maxsus «sader» ryumkasida beriladi. Ryumkaning chetini qand upasi bilan bezash mumkin.

«**Sauf Sayd**». 60 ml djin, 20 ml limon suvi, 5 ml shakar sharbati, 5 ml «Старый Арбат» likyori, yalpiz barglari bilan bezatiladi.

«**Oranj Blossom**». 40 ml djin, 40 ml apelsin suvi, apelsin bo'lagi bilan bezatiladi.

«**Uayt Rouz**». 60 ml djin, 10 ml limon suvi, 10 ml apelsin suvi, 5 ml shakar siropi, tuxum oqi.

«**Viski Sauer**». 60 ml viski, 20 ml limon suvi, 5 ml shakar sharbati, apelsin bo'lagi va olcha bilan bezatiladi.

«**Vodka Gamlet**». 50 ml aroq, 25 ml limon suvi, 5 ml «Старый Арбат» likyori.

«**Тропики**». 45 ml limonli aroq, 15 ml apelsin suvi, 5 ml «Старый Арбат» likyori.

«**Meri Pikford**». 35 ml oq rom, 35 ml ananas suvi, 5 ml «Вишнёвый» likyori.

«**Изумруд**». 25 ml quruq oq vino, 25 ml «Shartrez» likyori, 25 ml limon suvi, limon bo'lagi bilan bezatiladi.

Desert kokteyllar (Koblerlar)

Desert kokteyllarni baland, tiniq, hajmi 250—300 ml li qadahlarda yoki katta shampan qadahlarda beriladi. Billur yoki bogem shishadan ishlangan qadahlarda berilsa juda chiroyli va o'ziga xos bo'ladi. Qadahning 1/3, 1/2 qismi «kobler» kokteylining asosiy komponenti —

muzlatib eritilgan suv bilan to'ldiriladi, bu suv ichimliklar achchiqligini yumshatadi va chanqoqni bosib, tanaga huzur, rohat bag'ishlaydi. Desert kokteyllar oz-ozdan, bafurja ichiladi, bu degani siroplar, tabiiy sharbatlar, desert vino va likyorlarni ta'midan rohatlanib uzoq ichish kerak. Qadahga muz solingandan keyin o'lchov stakanida qolgan komponentlar solinadi. Qadahning chetlarini limon bo'laklari bilan bezatiladi. Desert kokteyllariga biskvit, shokolad, pechenye, mevalar, sitruslar, yong'oq qo'shib bersa bo'ladi.

«Sherri Kobler» 20 ml «Вишнёвый» likyori, 20 ml konyak, 20 ml olcha sharbati, 20 ml olcha, konservalangan shaftoli.

Ichimliklarni qadahda aralashtirib, ustidan gazli suv quyiladi.

«Limonli kobler». 30 ml «Лимонный» likyori, 30 ml «Жёлтый» likyori, 50 ml oq vino, 10 ml konyak, limon sharbati, muz, limon parragi.

Ichimliklarni qadahda aralashtirib, ustidan gazli suv quyiladi.

Kobler «Martini-Zyus». 30 ml djin, 30 ml och rangli vermut, 10 ml konyak, 20 ml limon suvi, 20 ml shakar sharbati, 10 ml konservalangan ho'l mevalar, 1 g dolchin.

Kokteylni tayyorlash uchun qadahga muz solib, ustiga mevalar teriladi, so'ng har bir ichimlikni o'lchov ryumka yordamida quyib, limon bo'lagi bilan bezatiladi.

«Shokoladli kobler». 30 ml «Шоколадный» likyori, 20 ml «Кофейный» likyori, 10 ml konyak, 20 ml qulupnay sharbati, 20 ml shokoladli sharbat, 20 ml achchiq choy, 20 ml ko'pirtirilgan qaymoq, muz.

Komponentlarni qadahga quyib, oxirida qaymoq ko'pirtirib solinadi va muzga tegmasdan ehtiyotkorlik bilan kokteyl qoshiqchada aralashtiriladi.

Qavat-qavat kokteyllar

Qavat-qavat kokteyllar ishtaha ochuvchi quvvatli ichimlik guruhiga kiradi. Alohida komponentlarning ranglariga qarab qavat-qavat yig'ib quyiladi. Bu turdagi kokteyllar «xo'roz dumlari» deb ataladi. Har xil rangdagi qavatlar ularni chiroyli qiladi. Bu kokteyllarni tiniq konusli yoki silindrli qadahlarda yoki chiroyli baland oyoqli madera uchun mo'ljallangan qadahlarda naychasiz beriladi. Kokteyllarni tayyorlashda mo'ljallangan barcha komponentlarni oldindan muzlatiladi. Uni tayyorlash «siri» qatlamlar og'irligini to'g'ri tanlash va navbatma-navbat joylashtirishdadir. Pastki qatlam eng og'ir bo'lishi, keyingilarini esa borgan sari yengilroq komponentlar tashkil qilishi kerak. Eng yuqoridagi qatlam aroq, konyak, brendi, achchiq damlamalar, viski, djin, rom, sut, qaymoq, ko'pirtirilgan tuxum oqi bo'lishi mumkin. Tarkibidagi komponentlarni pichoqda yoki qoshiqning qirrasida quyiladi. Alkogol

ichimliklarning og'irligi asosan tarkibidagi shakar miqdoridan bilinadi: shakar qanchalik ko'p bo'lsa, ichimlik shunchalik og'ir bo'ladi. Bu kamayib borish tartibida quyidagi ko'rinishga ega: sharbatlar — kremlar — desertlar; likyorlar — quvvatlilar; likyorlar punshlar; nalivki — desertlar; shirin damlamalar; nimshirin damlamalar va hokazolar.

Qavat-qavat kokteyllar uchun retsepturadagi hamma komponentlarni bir xil miqdorda olinadi va retsepturada ko'rsatilgan ketma-ketlikda solinadi. Agarda retsepturada tuxum sarig'i bo'lsa, uni ehtiyotlik bilan oqidan ajratib, ryumkaning chetidan solinadi va bu kokteyllar odatda naycha bilan ichiladi.

«**Svetofor**». 25 ml «Shartrez» likyori, 25 ml «Лимонный» likyori, 25 ml «Русский сувенир» damlamasi.

«**Изысканный**». 25 ml «Шоколадный» likyori, tuxum sarig'i, 25 ml konyak.

«**Негатив**». 35 ml «Шоколадный» likyori, 35 ml qaymoq.

«**Цветик-семицветик**». 10 ml qulupnayli krem, 10 ml «Кристалл» likyori, 10 ml «Shartrez» likyori, 10 ml «Апельсинли» likyori, 10 ml «Голубичная» damlamasi, 10 ml «Терновая» damlamasi, qaymoq.

«**Kolibri**». 20 ml «Yalpizli» likyori, 20 ml konyak.

«**Imperator**». 30 ml «Yalpizli» likyori, 30 ml «Старый Арбат» likyori, 30 ml «Наполеон» konyagi.

«**Kontr-admiral**». 40 ml «Абрикосовый» likyori, 30 ml «Северная наливка», 40 ml djin.

TINCHLANTIRUVCHI VA SALQIN ARALASH ICHIMLIKLAR

Tinchlantiruvchi va salqin aralashgan ichimliklarning boshqa kokteyllardan farqi — uning hajmi va kam quvvatliligida (ularni mineral suv yoki choy bilan suyultiriladi). Tinchlantiruvchi va salqin ichimliklar uchun asosan «narzan» suvi qo'llaniladi, boshqa mineral suvlar va sifondagi gazli suvni ishlatsa ham bo'ladi. Tayyorlash texnologiyasi va retsepturaga qarab bu ichimliklar ko'p turlarga bo'linadi.

Xaybollar

Xaybollar juda oddiy tayyorlanadi. Odatda xaybol quvvatli alkogol ichimlikdan yoki vinodan, soda va mineral suvdan 1:2 nisbatda olinadi. Keyingi vaqtda suv o'rniga har xil alkogolsiz ichimliklar, sharbatlar, shampän vinosi va boshqalar ishlatilmoqda. 250—300 ml li «xaybol» stakaniga 3—5 bo'lak yax solinadi va 50—75 ml quvvatli alkogol ichimlik quyiladi, keyin 100—150 ml alkogolsiz ichimlik qo'shilib, suyultiriladi

va kokteyl qoshiqchada aralashtiriladi. Ichimlik limon, apelsin, olcha bo'laklari bilan bezatiladi, naycha bilan ichiladi.

«**Djin-Tonik**». 50 ml djin, 100 ml tonik, limon bo'lagi. Tayyor ichimlikka limon bo'lagi solinadi va limon suvidan siqib beriladi.

«**Djin-Fanta**». 50 ml djin, 100 ml fanta, limon-apelsin parragi.

«**Rom-Kola**». 50 ml rom, 100 ml pepsi-kola. Qadahni limon, apelsin parragi bilan bezatiladi.

«**Brendi-Kola**». 50 ml konyak, 100 ml pepsi-kola.

«**Bullfrog**». 50 ml aroq, 100 ml limonad, limon parragi.

«**Brendi-Shampan**». 50 ml konyak, 100 ml shampan vinosi (quruq). Apelsin sedra bo'lagini kokteylga siqib, o'zini ham qadahga solib beriladi.

«**Bladi Meri**». 50 ml aroq, 100 ml tomat suvi, 10 ml limon suvi, 10 ml ketchup sardagi, tuz, murch.

«**Machete**». 50 ml aroq, 50 ml ananas suvi, 50 ml tonik.

«**Mimoza**». 75 ml quruq shampan vinosi, 75 ml apelsin suvi.

«**Vermut Xaybol**». 50 ml qizil desertli vermut, 100 ml sodali yoki mineral suv.

Fizlar

Fizlar tinchlantiruvchi va salqin ichimliklarning ichida juda mashhuri. U inglizcha so'z bo'lib, «vijillamoq, ko'pirmoq, o'ynamoq», ma'nosini bildiradi. Fizlar odatda quvvatli alkogol ichimligi, limon sharbati, sharbat yoki likyor, soda yoki mineral suvdan tashkil topadi. Komponentlardan birontasi sifatida tuxum, tuxumning oqi yoki sarig'idan foydalanilishi mumkin. Fizlarni sheykerda tayyorlab, keyin 300—400 ml li 2/3 qismini muz bilan to'ldirilgan «kollinz» stakaniga solinadi. Ichimlik sodali yoki mineral suv yoki shampan vinosi bilan suyultirilib, kokteyl qoshiqchada aralashtiriladi. Olcha, gilos, limon yoki apelsin bo'laklari bilan bezatilib naycha bilan beriladi.

«**Djin-Fiz**». 50 ml djin, 25 ml limon suvi, 5 ml shakar sharbati, 100 ml sodali yoki mineral suv, limon bo'lagi.

«**Javohir**». 50 ml djin, 25 ml limon suvi, 100 ml quruq shampan vinosi, limon bo'lagi.

«**Qirovli**». 50 ml djin, 25 ml limon suvi, 5 ml shakar sharbati, tuxum, sodali yoki mineral suv.

«**Oltin kuz**». 50 ml djin, 5 ml limon suvi, bitta tuxum sarig'i, 100 ml sodali yoki mineral suv.

«**Olchali**». 50 ml aroq, 25 ml limon suvi, 100 ml sodali yoki mineral suv, limon parragi yoki olcha.

«**Admiral Fiz**». 35 ml «Адмиралтейская» damlamasi, 15 ml «Benedikten» likyori, 15 ml limon suvi, 100 ml mineral suv, limon parragi.

«**Tom-Kollinz**». 35 ml djin, 15 ml limon suvi, 15 ml shakar sharbati, 100 ml sodali suv, bir-ikki dona olcha, limon parragi.

«**Burbon-Kollinz**». 35 ml «Burbon» viskisi, 15 ml limon suvi, 15 ml shakar sharbati, 100 ml sodali suv, bir-ikki dona olcha, limon parragi.

Slinglar

Bu turdagi aralash ichimliklar fizlarga o'xshaydi. Slinglarning retsepturasiga ham o'sha komponentlar kiradi, faqat boshqa miqdorda solinadi. Ichimlikni sheykerda tayyorlanadi. Tayyor bo'lgan ichimlikni limon yoki apelsin bilan bezatib, naycha bilan beriladi.

«**Brendi-Sling**». 25 ml konyak, 25 ml «Южный» likyori, 25 ml limon suvi, 100 ml sodali yoki mineral suv, limon parragi.

«**Vodka-Sling**». 25 ml aroq, 25 ml «Вишнёвый» likyori, 25 ml limon suvi, 100 ml sodali yoki mineral suv.

«**Shotlandcha Sling**». 20 ml viski, 20 ml likyor, 20 ml limon suvi, 130 ml sodali suv, limon bo'lagi.

«**Singapurcha Sling**». 20 ml djin, 20 ml «Вишнёвый» likyori, 20 ml limon suvi, 130 ml sodali yoki mineral suv, limon parragi.

«**Terviz-Sling**». 20 ml aroq, 20 ml «Kyannu kunk» likyori, 20 ml limon suvi, 130 ml sodali yoki mineral suv, limon parragi.

Kulerlar

Kulerlar quvvatli alkogol ichimlik yoki vino, biron-bir nordonroq sharbat, sirop yoki likyor bilan qo'shilgan holda tayyorlanadi. Ingliz tilidan bu so'zni «sovitilgan, muzlatilgan» deb tarjima qilinadi. Kuler sheykerda tayyorlanadi, sodali yoki mineral suv yoki shampän vinosi bilan aralashtiriladi. Bu turdagi ichimlik retsepturasi bo'yicha o'xshamasligi mumkin, lekin bezatilishi bir xil bo'lishi kerak. «Kollinz» stakanini limon yoki apelsin po'stidan spiralsimon «twist» qilib kesib olib, qadah bezatilib beriladi. Uning bir uchini stakaning tubigacha tushirib, ikkinchi uchini qadahning chetidan tashqariga osiltiriladi. Keyin maydalangan yax solinadi, sheykerda tayyorlangan ichimlik quyiladi, aralashtiriladi va stakanni yax bilan to'ldiriladi. Naycha bilan tortiladi.

«**Kalipso**». 50 ml oq rom, 50 ml ananas suvi, 5 ml shakar sharbati, 10 ml limon suvi, 100 ml sodali yoki mineral suv.

«**Greypfrutli**». 50 ml aroq, 25 ml «benedikten» likyori, 100 ml greypfrut suvi.

«**Kofeli**». 25 ml aroq, 25 ml «Кофейный» likyori, 25 ml qaymoq, 100 ml sovutilgan qora kofe.

«**Shartrez-Kuler**». 45 ml apelsin sharbati, 15 ml «Shartrez» likyori, 15 ml limon suvi, 100 ml sodali yoki mineral suv.

«**Shampan-Kuler**». 50 ml oq desert vermut, 25 ml yalpizli likyor, 10 ml limon suvi, 100 ml quruq shampan vinosi.

Boullar

Barcha kamquvvatli yengillashtiruvchi ichimliklarning ichida boul ta'mi va hidi jihatidan eng nozik ichimlikdir, u yangi mevalardan tayyorlanadi. Ingliz tilidan tarjima qilganda «idish» ma'nosini bildiradi. 2—3 l ga mo'ljallangan qopqoqli billur yoki shisha idish, 6—12 ta dastali krujka qadahlar, shisha, melxior yoki billurdan ishlangan qoshiqlar boul serviziga kiradi. Yaxshi ishlangan boul-serviz — stolning bezagidir. Boulni tayyorlash texnologiyasi va retsepturasi bor. Boulning retseptida albatta yaxshi pishgan yoki muzlatilgan mevalar (olcha, qulupnay, yertut) bo'lishi shart. Odatda boulga limon po'sti, dolchin, qalampirmunchoq solinadi. Boul desert likopda yoki taqsimchada choy qoshig'i bilan beriladi. Stolga sifonda sovutilgan gaz suvi qo'ygan yaxshi, shirin ichimliklarni ichmaydiganlar uni aralashtirib ichadi. Boulning klassik tarkibiga muzqaymoq, shampan vinosi yoki mineral suv kiradi, uni berishdan oldin qo'shiladi.

Ananasli boul. 0,5 dona ananas, 150 g shakar, 2,25 l oq vino, 0,75 l shampan vinosi.

Yarimta ananasni bo'laklarga bo'lib, boul idishga solib, ustiga shakar sepib, oq quruq vino quyib, sovuq xonada 2 soatga qoldiriladi, so'ng yana bir shisha oq quruq vino qo'shib, yana sovuq xonada bir soatga qoldiriladi. Qadahga quyishdan oldin sovutilgan shampan vinosi qo'shiladi.

Inglizcha boul. 0,75 l qizil vino, 40 ml konyak, 2 osh qoshiq shakar, 3 bo'lak limon, 0,75 l shampan vinosi.

Quruq qizil vino, konyak, limon parragi va shakarni aralashtirib, sovutiladi. Dasturxonga tortishda sovutilgan shampan vinosi qo'shiladi.

Benedikt boul. 2 dona limon, 50 g shakar, 1,5 l vino, 20 ml «Benedikt» likyori, 0,5 l mineral suv, 0,75 l shampan vinosi.

Limon yoki apelsin bo'laklarini shakar bilan boul idishiga solib, ustiga bir shisha oq quruq vino, «Benedikt» likyori, bir shisha sovutilgan mineral suv va bir shisha sovuq shampan vinosi quyiladi.

Grenadinli boul. 30 g apelsin, 30 g limon, 2 g limon sedrasi, 10 g konyak, 50 ml oq oshxona vinosi, 1 shisha shampan vinosi, 20 g shakar.

Limon va apelsin bo'laklarini boul idishiga solib, ustidan shakar sepib, oq oshxona vinosini quyib, 1—2 soat salqin joyga qo'yiladi. Dasturxonga tortishdan oldin konyak va shampan vinosi qo'shiladi.

Olchali boul. 1—1,3 l qizil vino, 0,4 kg olcha, 100—200 g shakar, 10—15 ta yanchilgan olcha danagi, mineral suv — xohishga ko'ra.

Olchani danagidan ajratib, shakar sepib, 1—2 soatga salqin joyga qo'yiladi. So'ng unga chaqilgan va yanchilgan olcha danagi solinadi (danakning o'ziga xos yoqimli hidi va mazasi bor). Qizil oshxona vinosini qo'shib 2 soatga salqin joyga qo'yiladi, so'ng suzgichdan o'tkaziladi. Bu boulni 100 g konyak qo'shib ham tayyorlash mumkin.

ARALASHGAN TETIKLASHTIRUVCHI ICHIMLIKLAR

Aralashgan tetiklashtiruvchi ichimliklarning ta'siri ularda boshqa ingridiyentlar bilan birga achchiq alkaloidlar borligidandir. Bunday ichimliklarning umumlashgan nomi auster (nemischadan — ustritsa). Austerlarni ajratib turadigan belgisi — alkogoli oz va ularda tuxum sarig'i, tomat qaylasi va achchiq ziravorlarning borligidir. Austerlar kechki ovqatdan keyin yoki ikki xil kokteyl oralig'ida tortiladi. Auster kokteyllarini iste'mol qilishdan maqsad — ular bosh og'rig'ini qoldirib, kayfni tarqatadi. Ular og'zi keng qadahlarda beriladi.

Klassik auster. Og'zi keng bokallarga bir necha tomchi o'simlik moyi solinib chayiladi, qadahlarning devorlarida moydan yupqa plyonka hosil bo'lishi kerak. Qadahga bitta tuxumning sarig'i solinadi, 10—15 tomchi djin qo'shiladi, qora va qizil murch sepiladi. Bu ikkala murch o'ziga xos alkaloidga ega va har biri asab tizimiga o'zgacha ta'sir etadi. Buni bir yutumda ichish kerak.

«Охотничий» auster. Og'zi keng qadahning cheti yupqa moy plyonkasi bilan qoplanadi, keyin ikki choy qoshig'ida achchiq tomat qaylasi, tuxumning sarig'i solinadi, bularning ustidan qora va qizil murch, tuz sepiladi, 10 tomchi achchiq «охотничья» damlama va 2—3 tomchi limon suvi qo'shiladi. Agarda bularning hammasiga ozgina tuz solib va juda achchiq qilmasdan 10 ml konyak qo'shilsa, ishtahani juda ochadigan ichimlik bo'ladi.

Djin auster. Og'zi keng qadahga 40—60 ml djin solib, tuxum sarig'ini sekin solish kerak. Tuxum sarig'ining atrofiga qizil dumaloq shaklda tomat pyure yoki achchiq tomat qaylasi solinib, bir necha tomchi limon suvi qo'shiladi va bir chimdim qizil, qora murch, maydalangan muskat yong'og'i va muz solinadi. Austerni bir yutumda, choy qoshig'ida aralashtirib yoki aralashtirilmasdan ichish mumkin. Agarda aralashma quyuq bo'lsa, qoshiq kerak bo'ladi, shuning uchun qadahni ishlatishdan oldin o'simlik moyida chayqab olish kerak.

MASHHUR XORIJIY ICHIMLIKLAR

Daykiri. 45 ml oq rom, 30 ml limon suvi, 30 ml «Kuantro» likyori, 15 ml shakar sharbati, muss.

Sheykerga muss, rom, limon suvi, «Kuantro» likyori, shakar sharbatini solib, yaxshilab arlashtirib, suzgichdan o'tkazib martini qadahiga quyiladi. Garnir: laym sedrasi (1-rasm).

Qulupnayli daykiri. 45 ml oq rom, 30 ml «Kuantro» likyori, 15 ml qulupnay likyori, 30 ml laym suvi, 4 dona yangi qulupnay, maydalangan muz.

Barcha masalliqarni mikser yoki blenderga solib, bir xil arlashma hosil bo'lguncha aralashtirib baland qadahga quyib, somoncha bilan tortiladi. Garnir: nayzachaga terilgan qulupnay va qora uzum donalari (1-rasm).

Muzlatilgan mangoli daykiri. 45 ml oq rom, 30 ml limon suvi, 30 ml «Kuantro» likyori, 30 ml mango likyori, mangoning yumshoq qismi, maydalangan muz.

Masalliqarni blender yoki mikserda yaxshilab aralashtiriladi, baland qadahga quyiladi. Garnir: nayzachaga terilgan mango bo'laklari va ananas barglari (1-rasm).

May Tay. 60 ml oq rom, 30 ml qora rom, 15 ml «Kuantro», 15 ml «Amaretto», 15 ml limon suvi, 90 ml ananas suvi, 90 ml apelsin suvi, 15 ml shakar sharbati, 1/6 ch.q. anor sharbati, maydalangan muz.

Qadahni yarimigacha maydalangan muz bilan to'ldirib, ichimliklarni quyib, cho'p bilan aralashtiriladi. Garnir: laym va limon bo'lagi (2-rasm).

Flaffi Dak (O'rdakcha). 30 ml oq rom, 30 ml «Advokat», 30 ml «Kuantro», 30 ml apelsin suvi, 30 ml qaymoq, 30 ml limonad, muz.

Limonaddan tashqari barcha masalliqarni sheykerga solib, yaxshilab aralashtirib, streynerdan o'tkazib katta martini qadahga quyib, ustidan limonad quyiladi. Garnir: apelsin, starfrut bo'laklari, qizil va yashil maraskin olchasi (2-rasm).

Envi (Hasad). 30 ml oq rom, 15 ml «Amaretto», 15 ml yashil kyuraso, 15 ml laym suvi, 75 ml ananas sharbati.

Masalliqarni sheykerda aralashtirib, streynerdan o'tkazib xaybol qadahiga quyiladi.

Garnir: yangi ananas, kivi bo'laklari, limon sedrasi (2-rasm).

Banana Kau (Bananni sigir). 30 ml oq rom, 30 ml krem de banan (oq yoki sariq banan isli shirin likyor), 45 ml qaymoq, 1/6 ch.q. anor sharbati, muz.

Masalliqarni sheykerga solib, aralashtirib streynerdan o'tkazib shampan qadahiga quyiladi. Garnir: oq va pushti zefir (3-rasm).

Long-Aylend Ayst Ti (Long-Aylendcha muzli choy). 15 ml oq rom, 15 ml aroq, 15 ml djin, 15 ml «Kuantro», 15 ml tekila, kola, 1/6 ch.q. limon suvi, muz.

Muz, rom, aroq, djin, «Kuantro», tekila katta qadahga quyib ustidan kola va limon suvi quyiladi. Garnir: limon bo'lagi va shakarli olcha (3-rasm).

French-95. 15 ml burbon, 15 ml shakar sharbati, muzlatilgan shampän, muz.

Masalliqarni sheykerga solib, yaxshilab aralashtirib, katta rjumka qadahga quyiladi, ustidan shampän quyiladi. Gul bilan bezatiladi (4-rasm).

Klassik Burbon. 45 ml burbon, 15 ml limon suvi, 15 ml oq kyuraso, 1/6 ch.q. «Benidiktin», 1/6 ch.q. achchiq bitez damlamasi, muz.

Masalliqarni sheykerga solinadi, yaxshilab aralashtirib, katta martini qadahga quyiladi. Gul bilan bezatiladi (4-rasm).

Djim Kollinz. 30 ml burbon, sodali suv, muz.

Tumbler stakaniga muz solinadi va ustidan burbon bilan sodali suv quyiladi. Garnir: qizil apelsin parragi (4-rasm).

Burban Speshl. 60 ml burbon, 60 ml apelsin suvi, 30 ml zarang suvi, 15 ml shirin limonli sharbat (kordial), 1 dona tuxum, muz.

Masalliqarni sheykerga solinadi va yaxshilab aralashtirib, streynerdan o'tkazib katta qadahga quyiladi. Garnir: pekan yong'og'i (4-rasm).

Riverbout Kvin (Daryo malikasi). 120 ml Sazern komforti, 15 ml shaftolili brendi, maydalangan muz.

Shampän bokaliga maydalangan muz va ustidan Sazern komforti va brendi quyiladi. Garnir: maraskin olchasi va o'rik bo'lakchalari (5-rasm).

Saus Siz (Janubiy dengizlar). 30 ml Sazern komforti, 15 ml Pernod, 60 ml apelsin va mango suvlari, 30 ml qaymoq, 15 ml yashil kyuraso, muz.

Masalliqarni sheykerga solinadi va yaxshilab aralashtiriladi. Asta-sekinlik bilan stakanga quyiladi. Garnir: mango va star-frut bo'lakchalari (5-rasm).

Sazern Komfort Manxetten. 45 ml Sazern komforti, 15 ml quruq vermut, 1/6 ch.q. achchiq bitez damlamasi.

Masalliqarni sheykerga solib, aralashtirib, streynerdan o'tkazib martini qadahga quyiladi. Garnir: nayzachaga terilgan limon parraklari, maraskin olchasi, limon sedrasi (5-rasm).

Tennesi Sauer. 60 ml Sazern komforti, 15 ml apelsin kyuraso, 15 ml limon suvi, 15 ml yangi laym suvi, sodali suv, muz.

Masalliqarni sheykerga solib, aralashtirib, streynerdan o'tkazib, xaybol stakaniga quyiladi, ustidan sodali suv quyiladi. Garnir: nayzachaga terilgan kumvata mevasi bo'laklari va laym sedrasi (5-rasm).

Cherri bomb (Olchali bomba). 45 ml cherri-brendi, 45 ml olmalı vino, 1/6 ch.q. anor sharbati, 5 ml limon suvi, muz.

Masallıqlarni sheykerga solib, aralashtirib, streynerdan o'tkazib, xaybol stakaniga quyiladi. Garnir: yangi olcha (6-rasm).

Matilda. 30 ml brendi, 30 ml «Kalua», 30 ml qaymoq, qirg'ichdan o'tkazilgan muskat yong'og'i.

Masallıqlarni sheykerga solib, aralashtirib, streynerdan o'tkazib shampan bokaliga quyiladi va ustidan muskat yong'og'i sepiladi. Garnir: maydalangan shokolad (6-rasm).

Bi-end-Bi. 30 ml brendi, 30 ml Benediktin.

Brendi bokaliga issiq suv quyiladi va bir necha soniya mobaynida aralashtirib, suvni to'kib, yaxshilab artiladi va darhol brendi va Benediktin quyiladi (6-rasm).

Quruq martini. 75 ml djin, 15 ml quruq vermut, muz.

Masallıqlarni kokteyl tayyorlash uchun krujkaga solib, sekin-asta aralashtirib, suzib olib martini qadahiga quyiladi. Garnir: zaytun mevasi va limon sedrasidan twist (7-rasm).

Pushti djin. 45 ml djin, 30 ml suv, 1/2 ch.q. bitez damlamasi.

Tumbler stakaniga bitez solib stakanni chayqatiladi, damlama stakanning devorlariga yopishsin. Ortiqchasi to'kib tashlanadi. Muz, djin, suv solib orxideya guli bilan bezatiladi (7-rasm).

Shirin martini. 60 ml djin, 30 ml shirin vermut, muz.

Masallıqlarni kokteyl tayyorlash uchun krujkaga solib, sekin-asta aralashtirib, suzib olib, martini qadahiga quyiladi (7-rasm).

Gimlet (Parmacha). 45 ml djin, 15 ml laym suvi, sodali suv, muz.

Tumblerning yarmigacha muz bilan to'ldirib, ustiga djin, laym suvi, so'ng sodali suvni quyib aralashtiriladi. Garnir: nayzachaga terilgan shakarga botirilgan olcha va sitrus meva bo'laklari (7-rasm).

Suit 16. 30 ml djin, 15 ml kreme de kakao, 15 ml Malibu, 1/6 ch.q. kokos qaymog'i, 30 ml ananas suvi, maydalangan muz.

Masallıqlarni sheykerga solib, aralashtirib, streynerdan o'tkazib, martini qadahiga quyiladi. Garnir: nayzachaga terilgan shakarga botirilgan qizil va yashil olcha ananas bo'lagi va barglari (8-rasm).

Tom Kollinz. 60 ml djin, 60 ml limon suvi, 15 ml shakar sharbati, sodali suv, muz.

Masallıqlarni xaybol stakaniga solib yaxshilab aralashtiriladi va ustidan sodali suv solinadi. Garnir: nayzachaga terilgan shakarga botirilgan olcha va gul (8-rasm).

Uayt Ledi (Oq ledi). 30 ml djin, 15 ml «Kuantro», 15 ml limon suvi, 1/6 ch.q. tuxum oqi.

Masalliq'larni sheykerga solib, aralashtirib, streynerdan o'tkazib martini qadahiga quyiladi. Gul bilan bezatiladi (8-rasm).

Negron. 30 ml djin, 30 ml shirin vermut, 30 ml «Kampari», sodali suv, muz.

Masalliq'larni xaybol stakaniga solib yaxshilab aralashtiriladi va ustidan sodali suv solinadi. Garnir: nayzachaga terilgan laym va olma bo'laklari (8-rasm).

Follen Eynjel (Farishta). 45 ml djin, 15 ml krem de mante, 30 ml limon suvi, 1/6 ch. q. achchiq bitez damlamasi.

Masalliq'larni sheykerda aralashtirib, yuzasi keng shampän qadahiga suzib olinadi. Garnir: yashil uzum va star-frut (9-rasm).

Bladi Meri (Qonga belangan Meri). 60 ml aroq, tomat suvi, 1/6 ch.q. ketchup gazagi, 1/6 soya gazagi, 1/6 limon suvi, muz.

Odatga ko'ra ushbu kokteylni selderey cho'pi bilan tortib, uni tayoqcha sifatida ishlatib, garnir sifatida iste'mol qilish mumkin. Baland qadahga muz solib, ustiga gazaklar, limon suvi, tuz, murch solib yaxshilab aralashtiriladi. Ustiga aroq, tomat suvini solib yana aralashtiriladi. Garnir: selderey cho'pi, limon parragi, maraskin olchasi (9-rasm).

Chi-Chi. 45 ml aroq, 15 ml Malibu, 30 ml kokos qaymog'i, 120 ml ananas suvi, muz.

Masalliq'larni blender yoki mikserga solib aralashtiriladi. Baland qadahga quyiladi. Garnir: yangi ananas va qulupnay donasi (10-rasm).

Breyn Tyumer (Miya). 10 ml aroq, 10 ml shnaps, 10 ml Beyliz, 1/6 ch.q. anor sharbati.

Likyor ryumkaga aroq, shnaps, Beyliz solib, ustiga choy qoshiq qirrası bo'yicha anor sharbati quyiladi (10-rasm).

Kemikeyz (Kamikadze). 30 ml aroq, 30 ml «Kuantro», 30 ml limon suvi, 1/6 ch.q. laym suvi, muz.

Masalliq'larni sheykerda aralashtirib, martini qadahiga suzib olinadi. Garnir: nayzachaga terilgan banan bo'lakchalari va maraskin olchasi (11-rasm).

Skrudrayver (Otvoyorka). 45 ml aroq, apelsin suvi, muz.

Muzni stakanga solib, aroq, so'ng apelsin suvi quyiladi. Garnir: apelsinning yarim parragi va apelsin sedrasi (11-rasm).

Silver Sanset (Kumushli kun botishi). 30 ml aroq, 15 ml o'rikli brendi, 15 ml «Kampari», 90 ml apelsin suvi, 1/6 ch.q. tuxum oqi, muz.

Masalliq'larni sheykerga solib, aralashtirib, xaybol stakaniga streynerdan o'tkazib quyiladi, somoncha bilan tortiladi. Garnir: qizil apelsin parragi (12-rasm).

Vodka-Martini. 45 ml aroq, 15 ml quruq vermut, muz.

Masalliq'larni kokteyl tayyorlashga mo'ljallangan idishga solib, sekin-asta aralashtiriladi va martini qadahiga quyiladi. Garnir: yashil maraskin olchasi (12-rasm).

Elektrik Ayst Ti (Choy, muz bilan). 30 ml aroq, 60 ml sovuq qora choy, 1 ch.q. shakar demerara, muz.

Masalliqarni xaybol stakaniga solib, shakar eriguncha sekin-asta aralashtiriladi, somoncha bilan tortiladi. Garnir: limon parragi va yalpiz barglari (12-rasm).

Sammer Xammer (Yozgi vijillash). 30 ml muzlatilgan aroq, 30 ml o'tkir malina likyori, 60 ml limonad, maydalangan muz.

Xaybol stakani yarmigacha maydalangan muz bilan to'ldirilib, ustiga aroq va malina likyorining aralashmasi quyiladi, uning ustiga limonad quyiladi. Somoncha va qoshiqcha bilan tortiladi. Garnir: nayzachaga terilgan qizil va yashil olma bo'laklari, yalpiz barglari (12-rasm).

Oley. 30 ml tekila, 30 ml bananli likyor, 1/6 ch.q. havo rang kyuraso, muz.

Masalliqarni sheykerga solib aralashtirib, likyor qadahiga streynerdan o'tkazib, quyiladi, rang berish uchun havo rang kyuraso qo'shiladi (13-rasm).

Tekila sanrayz (Quyosh chiqishi). 60 ml tekila, 120 ml apelsin suvi, 1/6 ch.q. anor sharbati.

Xaybol stakaniga muz, keyin tekila bilan apelsin suvi, keyin anor sharbati solinadi. Garnir: apelsin bo'laklari va maraskin olchasi (13-rasm).

Stroberri Margarita (Qulupnayli Margarita). 30 ml tekila, 30 ml qulupnayli likyor, 15 ml «Kuantro», 30 ml laymli sirop (kordial), 30 ml limon suvi, tuz, maydalangan muz.

Martini qadahining chetiga tuzdan qirov qilib, unga mikserda aralashtirilgan ichimlik quyiladi. Garnir: nayzachaga terilgan shakarga botirilgan olcha, qulupnay va limon parragi (13-rasm).

Margarita. 45 ml tekila, 15 ml «Kuantro», 30 ml limon suvi.

Tuzni ozgina namlab qadahga yopishtiriladi. Masalliqarni sheykerga solib, aralashtirib, streynerdan o'tkazib martini qadahiga quyiladi. Garnir: laym parragi va limon sedrasi.

Sombrero Spinner (Sombrero kiygan ertakchi). 30 ml tekila, 30 ml «Kuantro», 20 ml qulupnay likyori, 45 ml apelsin va mango suvi, 4 dona qulupnay, maydalangan muz.

Masalliqarni blender yoki mikserda aralashtirib, uzunchoq shampän qadahiga quyiladi. Garnir: nayzachaga terilgan qulupnay bo'laklari va apelsin parragi (14-rasm).

Akapulko Gold (Akapulko oltini). 30 ml tekila, 30 ml «Tia Maria», 30 ml qora rom, 30 ml ananas suvi, 30 ml kokos qaymog'i, muz.

Masalliqarni sheykerga solib, aralashtirib streynerdan o'tkazib xaybol stakaniga quyiladi. Garnir: yangi ananas va kokos bo'lagi (14-rasm).

Breyv Bul (Jasur buqa). 30 ml tekila, 30 ml «Kalua», muz.

Stakanga muz solib, ichimliklarni quyib, aralashtiriladi (14-rasm).

Midori Splays. 30 ml «Midori», 30 ml «Kuantro», 15 ml «Malibu», 90 ml ananas suvi, 60 ml qaymoq, muz.

Masalliqnlarni blenderda aralashtirib, baland qadahga quyiladi. Somoncha bilan tortiladi. Garnir: ananas, qovun bo'lagi, shakarga botirilgan olcha (15-rasm).

Japaniz Treffik Layts (Yaponcha svetofor). 30 ml banan likyori, 30 ml qulupnay likyori, 30 ml «Midori».

Martini qadahiga banan likyorini quyib, ustidan sekin-asta qulupnay likyori, so'ng «Midori» qatlamli qilib quyiladi. Garnir: nayzachaga terilgan shakarga botirilgan olcha va qora uzum (15-rasm).

Melon Sauer (Qovunli sauer). 30 ml «Midori», 60 ml limon suvi, 1/6 ch.q. tuxum oqi, muz.

Masalliqnlarni blender sheykerda aralashtirib, streynerdan o'tkazib, qadahga quyiladi. Garnir: nayzachaga terilgan qovun sharchalari va kivi mevasi (15-rasm).

Frut Tingl (Mevalar isi). 30 ml «Midori», 30 ml «Kuantro», 30 ml havo rang kyuraso, 90 ml ananas suvi, 1/6 ch.q. limon suvi, 1/6 ch.q. anor suvi, muz.

Masalliqnlarni blender yoki mikserda aralashtirib, katta qadahga suzib olinadi (16-rasm).

Embrio (embrion). 10 ml «Midori», 10 ml «Beyliz», 10 ml «Advokat».

Likyorli ryumkaga «Midori» solib, sekin-asta «Beyliz», so'ng «Advokat» rangli qatlam hosil qilib quyiladi (16-rasm).

Japaniz Eg-Nog (Yaponcha eg-nog). 45 ml «Kuantro», 45 ml «Midori», 90 ml sut, 1/6 ch.q. tuxum oqi, muz.

Masalliqnlarni blender yoki mikserda aralashtirib, martini qadahiga suzib olinadi. Garnir: kivi va tarvuz bo'lagi (17-rasm).

Layf Seyver (Hayotni qutqarish). 30 ml «Kuantro», 15 ml brendi, 15 ml greypfrut suvi, 15 ml oq krem de mante, tonik, muz.

Sheykerda muz, «Kuantro», brendi, greypfrut suvi, oq krem de mante solib aralashtiriladi, qadahga suzib quyib ustidan tonik qo'shiladi. Garnir: nayzachaga terilgan qovun — kantalupka bo'laklari va shakarli olcha (17-rasm).

Xepi Deyz (Baxtli kunlar). 30 ml «Malibu» (shirin rom asosida tayyorlangan, kokos yong'og'i, 30 ml shaftolili shnaps, 15 ml «Advokat», 60 ml apelsin suvi, 60 ml ananas suvi, 60 ml qaymoq, muz.

Masalliqnlarni sheykerda aralashtirib, streynerdan o'tkazib, martini qadahiga quyiladi. Garnir: nayzachaga terilgan qovun bo'laklari va malina donachalari (18-rasm).

Tropikal Nayt (Tropik kecha). 30 ml «Malibu», 30 ml «Midori», 15 ml limon suvi, 15 ml laym suvi, muz.

Masalliq'larni sheykerda aralashtirib, streynerdan o'tkazib, martini qadahiga quyiladi. Garnir: kivi bo'lagi (18-rasm).

Kopakabana. 20 ml «Malibu», 20 ml kreme de banan, 20 ml «Grand Marniyer», 60 ml ananas suvi, 30 ml kokos suvi, muz.

Masalliq'larni sheykerda aralashtirib, streynerdan o'tkazib, martini qadahiga quyiladi. Garnir: nayzachaga terilgan limon, o'rik bo'lagi va malina donachasi (18-rasm).

Euok Etek. 15 ml «Galyano», 15 ml o'rikli brendi, 15 ml «Midori», 15 ml oq rom, 15 ml tekila, 90 ml apelsin suvi, 90 ml ananas suvi, muz.

Qadahni yarmigacha muz bilan to'ldirib, ichimliklar quyiladi. Garnir: qovun — kantalupka bo'lagi va qora uzum donachalari (19-rasm).

Fellini. 45 ml «Galyano», 30 ml «Franjeliko», 30 ml limon suvi, muz.

Masalliq'larni sheykerda aralashtirib streynerdan o'tkazib, martini qadahiga quyiladi. Garnir: nayzachaga terilgan tasma bilan bezatilgan o'rmon yong'og'i (19-rasm).

Mankiz Lanch (Maymun nonushtasi). 30 ml «Beyliz» (irlandcha viski asosida shokolad isli likyor sut va qaymoq bilan yaxshilab aralashtiriladi), 30 ml kreme de banan, 30 ml «Malibu», 15 ml qaymoq, muz.

Masalliq'larni sheykerda aralashtirib, xaybol qadahiga quyiladi. Somoncha bilan tortiladi. Garnir: nayzachaga terilgan shakarli banan va shakarga botirilgan olcha (20-rasm).

Eynjel (Farishta). 30 ml «Beyliz», 20 ml «Kuantro», 20 ml qulupnay likyori, 30 ml ananas suvi, 30 ml qaymoq, 4 dona qulupnay, muz.

Masalliq'larni blenderda aralashtirib, katta qadahiga quyiladi. Garnir: zefir va nayzachaga terilgan qulupnay bo'laklari (20-rasm).

Matterxorn. 30 ml «Beyliz», 30 ml «Kalua», 15 ml kreme de banan, muz.

Katta qadahni muz bilan to'ldirib, ichimliklar quyiladi. Aralashtirilmaydi. Garnir: shokolad tayoqchalari (20-rasm).

Xevn (Osmon). 15 ml «Kalua», 15 ml jigarrang krem de kakao, 15 ml «Beyliz», 15 ml «Tia Maria», 1/6 ch.q. shokolad sharbati, 30 ml qaymoq, maydalagan muz.

Masalliq'larni blenderda aralashtirib baland qadahiga quyiladi. Garnir: shokolad qirindisi, yalpiqli shokolad tayoqchasi va yangi olcha (21-rasm).

Bi-52. 30 ml «Kalua», 30 ml «Beyliz», 30 ml «Kuantro».

Shot — glas stopka yoki past bo'lyi likyor stakanga «Kalua», so'ng «Beyliz», keyin esa «Kuantro» quyiladi, silkitilmaydi va aralashtirilmaydi, chunki 3 ta qatlam hosil bo'lishi kerak (21-rasm).

Robbiz Rigret. 30 ml «Kalua», 30 ml banan likyori, 15 ml oq rom, 90 ml qaymoq, maydalangan muskat yong'og'i, muz.

Muskat yong'og'idan tashqari barcha masalliq'larni sheykerda aralashtirib martini qadahiga suzib olinadi, ustidan muskat yong'og'i sepiladi. Garnir: yalpizli konfet va nayzachaga terilgan maraskin olchasi (21-rasm).

Ris Fiz (Vujillaydigan ris). 1/6 ch.q. havo rang kyuraso, 1/6 ch.q. «Amaretto», 1/6 ch.q. limon suvi, sovitilgan shampan vinosi.

«Kyuraso», «Amaretto», limon suvini ingichka shampan qadahiga quyib, ustidan sekin-asta shampan vinosi quyiladi. Xohishga qarab oq atirgul barglaridan solish mumkin (22-rasm).

Blek Velvet (Qora baxmal). Pivoning tarkibidagi qovurilgan solod ichimlikka ichimtir ta'm va to'q rang beradi. 90 ml muzlatilgan kuchli pivo, 90 ml muzlatilgan shampan.

Pivoni, so'ng muzlatilgan shampan vinosini ingichka uzun qadahga quyiladi. Aralashtirilmaydi. Xohishga ko'ra gul bilan bezatish mumkin (22-rasm).

Shampeyn Kokteyl (Shampan vinoli kokteyl). 1/6 ch.q. achchiq bitez, 15 ml brendi, sovitilgan shampan vinosi, qand bo'lagi.

Uzun, ingichka shampan qadahiga qand bo'lagi solib, bitez, brendi, ustidan sekin-asta shampan vinosi quyiladi. Garnir: qulupnay bo'lagi (22-rasm).

Mister Uippi. 30 ml quruq vermut, 30 ml «Grand Marniyer» (apelsinli mineral suv), 1/6 ch.q. anor sharbati, 1/6 ch.q. apelsin, kyuraso, 1 osh qoshiq qaymoq, muz.

Katta qadahni yarmigacha muz bilan to'ldirib, quruq vermut, «Grand Marniyer» solib aralashtiriladi. Ustidan apelsinli mineral suv quyiladi va anor sharbati, kyuraso qo'shiladi. Qoshiqning tashqi tarafi bo'yicha qaymoq solinadi. Garnir: nayzachaga terilgan shirinliklar.

Greypfrut Aperetiv. 30 ml quruq vermut, 30 ml shirin vermut, 15 ml greypfrut suvi, sodali suv, muz.

Tumblerning yarmigacha muz bilan to'ldiriladi. Quruq va shirin vermut, greypfrut suvi solinadi, oxirida sodali suv qo'shiladi. Garnir: greypfrut parragi.

Viktor Bravo. 30 ml shirin vermut, 30 ml brendi, 30 ml djin, muz. Masalliq'larni blenderda aralashtirib, martini qadahiga suzib olinadi. Garnir: nayzachaga terilgan limon bo'lagi va zaytun mevasi.

Amerikano. 30 ml shirin vermut, 30 ml «Kampari», sodali suv, muz. Xaybol stakanga muz, shirin vermut, «Kampari» solinadi, aralashtiriladi va sodali suvdan solinadi. Uzatishda aralashtirishga mo'ljallangan tayoqcha qo'shib beriladi. Garnir: apelsin bo'lagi va yalpiz bargi.

Baks Fiz. 120 ml sovutilgan apelsin suvi, 1/6 ch.q. anor sharbati, sovutilgan shampan vinosi.

Baland va ingichka shampan qadahiga apelsin va anor sharbatini quyib, ustidan sekin-asta shampan vinosi quyiladi. Garnir: nayzachaga terilgan laym bo'laklari, laym sedrasi va maraskin olchasi.

Ayst Ti (Muzli choy). 120 ml muzdek qora choy, 1 ch.q. shakar.

Muzdek qora choy, muzni va shakarni xaybol stakaniga solinadi, tayoqcha bilan aralashtiriladi. Garnir: limon parraklari va yalpiz barglari, muz (23-rasm).

Bu-Buz Speshl. 90 ml ananas suvi, 90 ml apelsin suvi, 1/6 ch.q. achchiq bitez damlamasi, 1/6 ch.q. anor sharbati.

Masalliqarni sheykerga solib, yaxshilab aralashtiriladi. Streynerdan o'tkazib katta qadahga quyiladi. Anor sharbati qo'shiladi.

Garnir: limon parragi va yarimta qulupnay (23-rasm).

Verjin Meri (Bibi Maryam). 2 ch.q. selderey tuzi, 1 ch.q. qora murch, 120 ml tomat suvi, 15 ml limon suvi, 1/3 ch.q. o'tkir soya gazagi, 1/6 ch. q. qora murch gazagi.

Qadahning chetiga selderey tuzi va qora murch aralashmasidan qirov qilib bezak beriladi. Masalliqarni kokteyl uchun sheykerga solib yaxshilab aralashtiriladi. Streynerdan o'tkazib, qadahga quyiladi. Garnir: pomidor parraklari, selderey cho'pi.

Irlandcha kofe. 30 ml irlandcha viski, 120 ml achchiq qora kofe, ko'pirtirilgan qaymoq, 1 ch.q. shakar, qirilgan muskat yong'og'i.

Likyorli kofe uchun mo'ljallangan krujkaga shakar bilan viski quyiladi. Ustidan kofeni quyib aralashtiriladi. Ustidan ko'pirtirilgan qaymoq asta-sekin qoshiqda solinadi. Qirilgan muskat yong'og'i sepiladi (24-rasm).

Yamaycha kofe. 30 ml «Tia Maria», 20 ml to'q rom, 120 ml achchiq qora kofe, ko'pirtirilgan qaymoq.

Likyor kofe uchun mo'ljallangan krujkaga «Tia Maria» bilan rom quyiladi. Ustidan kofe quyiladi va aralashtiriladi. Ichimlikning ustidan ko'pirtirilgan qaymoq ehtiyotkorlik bilan qoshiqda solinadi. Garnir: qirilgan shokolad (24-rasm).

Meksikancha kofe. 30 ml tekila, 20 ml «Kalua», 120 ml achchiq qora kofe, ko'pirtirilgan qaymoq, kakao kukuni.

Likyorli kofe uchun mo'ljallangan krujkaga tekila bilan «Kalua» quyiladi. Kofeni quyib, aralashtiriladi. Ustidan ko'pirtirilgan qaymoq ehtiyotkorlik bilan qoshiqda solinadi. Ustidan kakao kukuni sepiladi. Garnir: kofe donachalari (24-rasm).

Xot Toddi (Qaynoqqon Toddi). 60 ml Shotland viskisi, 1 ch.q. asal, gaynab turgan suv, limon parragi, qalampir-munchoqqa botirib olingan dolchin tayoqchasi.

Qizdirilgan katta qadahga asal solib qaynab turgan suvdan qo'shiladi. Limon parragi va dolchin tayoqchasini solib aralashtiriladi.

P.S. Ay Lav Yu. 30 ml «Amaretto», 30 ml «Kalua», 30 ml «Beyliz», qirg'ichdan o'tkazilgan muskat yong'og'i, muz.

Tumblarni yarmigacha muz bilan to'ldirib, ustidan «Amaretto», «Kalua», keyin esa «Beyliz» solib tayoqcha bilan aralashtiriladi. Ustidan muskat yong'og'i sepiladi.

Glyuveyn. 1 dona tayoqchasi, 6 dona qalampirmunchoq, 6 dona yamay donador murchi, 1 shisha qizil vino, 30 ml portveyn, 1 ta osh qoshiq shakar, mayda kesilgan 1 dona limon. Chiqishi 4—6 porsiya.

Tagi qalin kastrulkaga dolchin, murch, qizil vino, shakar, portveyn, limon solib, qaynash darajasiga yetkazmasdan qizdiriladi. Suzib olmasdan iliq holda tortiladi.

NAZORAT SAVOLLARI

1. Kokteyl qanday ichimlik?
2. Aperitiv kokteylni tayyorlash texnologiyasini bayon qiling.
3. Didjestiv kokteyl mijozga qanday uzatiladi?
4. Qatlamli kokteylning boshqa kokteyllardan farqi nimada?
5. Qatlamli kokteylni tayyorlash texnologiyasi.
6. Tinchlantiruvchi va salqin aralash ichimlik turlarini ayting.
7. Kulerlar qanday bezatiladi?

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. *I. Bogdanov*. «1000 xil rohatbaxsh ichimlik». — T.: «Mehnat», 1990.
2. *Петер Борман*. «1444 рецепта с алкоголем и без алкоголя». М.: ТОО «Внешсигма» 1997.
3. *Л. А. Родченко*. «Обслуживание на предприятиях общественного питания». Ростов-на-Дону: «Феникс», 2001.
4. *Л. В. Кулькова*. «Приготовление коктейлей». Ростов-на-Дону: «Феникс», 2002.
5. *В. И. Богушев*. «Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров». Ростов-на-Дону: «Феникс». 2002.
6. *Г. Браун, К. Хэннер*. «Настольная книга официанта». Ростов-на-Дону: «Феникс». 2002.
7. *М. А. Стельмакович*. «Деловая культура для официантов-барменов». Ростов-на-Дону: «Феникс», 2001.
8. *Н. В. Чалова*. «Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах». Ростов-на-Дону: «Феникс», 2002.

MUNDARIJA

Kirish	3
I BOB. ALKOGOLSIZ ICHIMLIKLAR	5
Ichimlik tayyorlash uchun kerakli asboblari	5
Sharbatlar tayyorlash	6
Kompotlar	7
Konservalangan kompotlar	8
Kisellar	9
Morslar	11
Tabiiy meva suvlari	13
Aralash ichimliklar	14
Ishtaha ochadigan alkogolsiz ichimliklar	14
Pishloq qo'shib tayyorlanadigan ichimliklar	15
Sbitenlar	16
Punshlar	17
Har xil issiq ichimliklar	18
Salqin ichimliklar	18
Kokteyllar	19
Fliplar	20
Koblerlar	21
Fizlar	22
Juleplar	23
Kryushonlar	24
Limonadlar	25
To'yimli salqin ichimliklar	26
Kvaslar	27
Sut va qaymoq qo'shib tayyorlanadigan ichimliklar	29
Meva suvi qo'shiladigan sutli ichimliklar	31
Sutli kremlar	33
Ays-kremlar	34
Frappe	36
Sandi	37
Tuxum va sut qo'shib tayyorlanadigan ichimliklar	38
Choy	39
Qahva	41
Kakao va shokolad	43
Bolalarga mo'ljallangan ichimliklar	44

II BOB. ALKOGOLLI ICHIMLIKLAR	47
Distillatlar	47
Uzum distillati	47
Boshoqli distillatlar	51
Meva distillatlari	54
Rom (Rum)	54
Kashasa (Cachaca)	55
Arak (Arrak)	55
Sake	55
Tekila	55
Likyorlar	56
Vinolar	57
O'zbekiston vinolari	59
Pivo	60
Ichimliklar servisi	61
Vino servisi	61
Shishali oq vinoni tuzash	63
Shishali qizil vinoni tuzash	64
Quyiladigan vinoni tuzash	65
Shampan va o'ynoqi vinoni tuzash	65
III BOB. BAR ISHINI TASHKIL ETISH	67
Bar turlari va toifalari	67
Bar ishini tashkil qilish	68
Barni jihozlash	68
Bar anjomlari	69
Ryumka va qadahlar	70
IV BOB. ARALASH ICHIMLIKLAR	72
Ichimliklarni tayyorlash	72
Kokteyllar	75
Aperitiv kokteyllar	75
Didjestiv kokteyllar	76
Desert kokteyllar (Koblerlar)	76
Qavat-qavat kokteyllar	77
Tinchlantiruvchi va salqin aralash ichimliklar	78
Xaybollar	78
Fizlar	79
Slinglar	80
Kulerlar	80
Boullar	81
Aralashgan tetiklashtiruvchi ichimliklar	82
Mashhur xorijiy kokteyllar	83
Foydalanilgan adabiyotlar	93

KARABAYEVA DAMIRA ABDUVAHIDOVNA

ICHIMLIKLER SERVISI

Kasb-hunar kollejlari uchun o'quv qo'llanma

Toshkent — «Talqin» — 2007

Muharrir	<i>B. Xudoyorova</i>
Tex. muharrir	<i>A. Solihov</i>
Badiiy muharrir	<i>J. Gurova</i>
Musahhih	<i>R. A'zamova</i>
Kompyuterda tayyorlovchi	<i>K. Goldobina</i>

Bosishga ruxsat etildi 17.07.2007. Bichimi 60×90¹/₁₆. Tayms garniturası.
Shartli b. t. 7,5, Nashr t. 7,5. Adadi 1500. Shartnoma № 6/07. Buyurtma № 168.

«Talqin» nashriyoti. 100129, Toshkent, Navoiy ko'chasi — 30.

«Amnprint» MChJ bosmaxonasida sahifalanib chop etildi. 100182,
Toshkent, H. Boyqaro ko'chasi, 41.