

## Об авторе

Рэй Фоли — бывший моряк. Он 20 лет проработал барменом и официантом, основал и издает журнал *Bartender Magazine* — единственный в мире журнал для барменов и один из немногих, посвященных приготовлению алкогольных напитков. *Bartender Magazine* выходит уже 18 лет, тираж его постоянно увеличивается и уже достиг 150 тысяч экземпляров.

Рэй регулярно публикует свои пользующиеся неизменной популярностью статьи в различных изданиях США, участвует в многочисленных теле- и радиошоу, в частности в передачах Дэвида Зюскинда, Джо Франклина, Патриции Мак-Канн, на каналах *ABC-TV News*, *CBS News*, *NBC News*, *WOR-TV*, в программах *Доброе утро, Америка* и *Жизнь с Реджисом и Кэми Ли*. О Рэе неоднократно писали крупные журналы, в частности *Forbes* и *Playboy*.

Кроме того, Рэй основал “Зал славы барменов”, посвященный лучшим барменам США, причем лучшим не только с точки зрения способностей и умения готовить замечательные напитки, но и с точки зрения общественной деятельности и гражданской ответственности.

Рэй консультирует некоторых — только самых лучших — американских производителей и импортеров алкогольных напитков, а также придумывает названия для новых напитков.

У Рэя крупнейшая в мире коллекция сборников рецептов коктейлей, в которой есть даже книги, изданные в начале 1800-х годов. Кроме того, он известен как коллекционер шейкеров для коктейлей, в его коллекции 368 шейкеров.

Рэй Фоли написал три книги — *Ultimate Cocktail Book* (Самый полный сборник коктейлей), *Ultimate Little Shooter Book* (Самый полный сборник крепких коктейлей), *Advice from Anonymous* (Анонимные советы).

Рэй живет в Нью-Джерси со своей женой Жаклин (она же деловой партнер на протяжении уже 13 лет) и их сыном Райаном.

Если вы хотите получить дополнительную информацию о журнале *Bartender Magazine*, обращайтесь, пожалуйста, к Жаклин (Джеки) Фоли по адресу P.O. Box 158, Liberty Corner, NJ 07938; те-

лефон 908-766-6006; факс 908-766-6607; адрес электронной почты: barma@aol.com; Web-сайт <http://www.bartender.com>.

## Посвящение

Я посвящаю эту книгу неутомимым труженикам, которые в течение долгих часов с неизменным терпением обслуживают посетителей, проявляя понимание и выдержку (и при этом обладают легким характером и умеют веселиться). Другими словами, я посвящаю эту книгу барменам.

Ну, и, разумеется, Жаклин Мари и Райану Питеру, которые наполнили мою жизнь смыслом.

## Благодарность автора

Я хотел бы выразить свою самую горячую благодарность и поддержку Саре Кеннеди и чикагскому подразделению издательства *Wiley Publishing, Inc.*

За проверку правильности состава всех коктейлей и рекомендации по сервировке и украшению — отдельное спасибо мистеру Тиму Галлану, редактору книги *Bartending for Dummies*.

Я чрезвычайно благодарен сотрудникам *Bartender Magazine*, и в особенности моему лучшему другу Лоретте Натиело, за рекордно быстрое обслуживание.

А за поставку всех необходимых ингредиентов для моих коктейлей хочу выразить самую искреннюю признательность: мистеру и миссис Билл Сэмюэлс-мл. и всему персоналу компании *Makers Mark*. И вот еще люди, которых я не могу обойти молчанием: Энсли Дж. Коул-мл., *Alambic, Inc.*; Лаура Баддиш, *Alden Group*; Кристел Харви, *Allied Domecq*; Тайлер Б. Филлипс и Вильям Н. Чанго, *Angostura International Ltd.*; Диана Бэрнелл, Майкл Мак-Нил, Мирон Хольцман и все сотрудники компании *Anheuser-Busch*; Остин, *Nicholas & Co., Inc.*; Эдуардо Сардина и Хосе Арагон, *Bacardi-Martini U.S.A.*; Джон В.О. Кеннард, Джон Оверфилд, Мэри Энн Уоррен, Сьюзен Джосселин, Джон Видал, *Brown-Forman Beverages Worldwide*; Жан-Луи Карбоньер, Тиффани Сюзан, *Champagne Wines Information Bureau*; Мишель Ру, Джерри С. Кирауло, Эрнест Каприа, Кери Шварц, *Carillon Importers*; Джон Сапата, *Carneros Alambic*; Ланс Брукс и Жанна Мак-Интайр, *Cohn & Wolfe*; Мартин Джонс, Гэри Клейтон и Лори Тиссен, *Domecq Importers*; Честер Брандес, *Finnish National Distillers, Inc.*; Трейси Нуэль, *Fleishman Hillard, Inc.*; Белинда Хортон, *Foods and Wines from France*; Майкл

Люфтглас, Леа Дж. Карлайнер, Салли Вонсик, *William Grant & Sons, Inc.*; Сьюзан Овертон, *Heaven Hill Distilleries, Inc.*; Дан Теарно, *Heineken U.S.A.*; Георг ДиБенедетто, Боб Шеа, Боб Саффрендзини, Билл Донан, Джим Мингарелли, Док Салливан, Марк Мекенас, *Hiram Walker & Sons, Inc.*; Нортон Купер, Кевин О'Брайен и Патриция Борнман, *Charles Jacquin et cie., Inc.*; Майкл Донахью и Кэтлин ДиБенедетто, *Jim Beam Brands Worldwide, Inc.*; винные погреба *Korbel Champagnes*; Эндрю Фридман и Кэтлин Коннелли, *Kratz & Company; Laird & Co.*; Кейт Мак-Меньюс, *Margaret Stern Communications*; Майкл Л. Эвитейбл, *Marie Brizard Wines and Spirits, USA*; Кейт Кляйн, *Milton Samuels Advertising Agency, Inc.*; Питер Нельсон и Мишель Краузе, *Niche Marketing Corp.*; Гейл Финн-Гавелл, Чарльз Филлипс, Энтони Фоглио и сотрудники *IDV North America*; Хосе Суарес и Джейк Якобсен, *Coco Lopez, Inc.*; *Remy Amerique*; Мэри И. Вейт, *Rogers & Associates*; Харрисон Джонс, *Sazerac Company, Inc.*

Отдельная благодарность — Джеффу Погашу из *Schieffelin & Somerset*; компании *Joseph E. Seagram & Sons, Inc.*; Кристену Мак-Донахью из *Seagram Chateau & Estate Wines*; Крису Моррису, Рене Купер, Питеру Ангусу из *United Distillers North America*; Дебби Скляр из *VSM Relations*; Элеанор Рукман из *Wine Institute*; Марии Колон из *Rums of Puerto Rico* и Бобу Бернштейну из *Seagrams Americas*.

Еще я хочу поблагодарить Дорис и Гарри Ноулзов из ресторана *Manor* (город Вест-Оранж, штат Нью-Джерси) за оказанную поддержку, возможность экспериментировать и готовность прийти на помощь добрым советом, а также замечательный коллектив ресторана *Terrace Lounge* и лично Милли Ринальди (и, конечно, Энтони), Джона Коуэна, Майка Каммарано, Энн и Джона Гидисов, Игона Кронау, Мэтта Вояка, Хайми Лифшица.

И еще одно громадное спасибо Лерою Нейману и Линну Куэйлу, чете Вильсонов, Джимми Цаззали, Джо и Марианне Мак-Клюрам, Эду Димуро, Гари и Мадри Хейдин Риганам (моим друзьям по бурбону), знаменитым Стефену и Арлин Висакаям, Фостеру Теннанту, Брюсу Калфасу, Скипу Натчинсону, Ховарду Якобзу, Марвину Соломону, Брайану Рэ, Биллу Куллу, Чарльзу Чопу, Рене Бардель, доктору Вильяму Тоту и вообще всем, кто по другую сторону стойки бара, всем, кто терпел меня, и, разумеется, всем барменам мира, которым довелось обслуживать меня!

Наконец, я хотел бы поблагодарить Карла Герике, Луи Рубаниччи, Лорэн Хейл из *Kobrand Corp.*, Джона Джесси из *Marti, Flores, Priesto & Watchel* и Биффа и Ральфа Амато.