



Участники барменских состязаний и члены высокого жюри обменялись опытом

# ЕДЕМ В ПЕКИН!

**21 июня 2012 г.**  
в Москве, в Центре  
международной  
торговли, в рамках  
выставки Russian

**Bar Fair, прошёл Всероссийский отборочный тур чемпионата мира среди барменов (World Cocktail Competition 2012). Лучшим барменом-профессионалом России, победителем в номинации «Классика», признана Елизавета Новинская (Пермь). В номинации «Флейринг» сильнее всех оказался Вячеслав Газукин (Санкт-Петербург), теперь он двукратный чемпион России. Осенью 2012 г. победители отправятся представлять страну на мировое первенство в Пекин.**

**О**рганизатором Всероссийского отборочного тура WCC 2012 выступила барменская ассоциация России при поддержке Группы компаний «Кин».

В состав профессионального жюри вошли не только российские специалисты, но и президенты барменских ассоциаций и гильдий европейских стран. Гости отметили высокий уровень подготовки участников и организации самого мероприятия. В номинации «Классика» состязались 12 барменов. Жюри оценивало классическую технику приготовления коктейлей, органолептические характеристики напитков, знание ингредиентов, этикета, иностранного языка, сортов кофе и сигар и многое другое.

В номинации «Флейринг» за путёвку в Пекин боролись три бармена. Каждый из них должен был не просто смешать ингредиенты для коктейля, а сделать из этого шоу. Все участники показали достойный уровень, но Вячеслав Газукин стал лучшим, показав филигранную технику приготовления и ловкость в жонглировании. «Некоторые участники немного волновались, это сказалось на результате. Тем не менее это настоящее соревнование, и мы выбирали лучшего по всем показателям, в том числе, и по стрессоустойчивости», — сказал член жюри Александр Родман, девятикратный чемпион России, чемпион мира в обеих номинациях — «Классика» и «Флейринг».

**Рецепты от победителей**



**Рецепт Вячеслава Газукина**

**Коктейль «Фигаро»**

**35 ml** ром Angostura 5 у.о.

**10 ml** ликёр BOLS Amaretto

**10 ml** сироп MONIN Figue

**10 ml** сок лайма

**1 dash** спрей цедры лайма

Украшение: инжир, розмарин

Метод приготовления: Shake

(в шейкере)

Бокал: коктейльная рюмка



**Рецепт Елизаветы Новинской**

**Коктейль «Алые паруса»**

**3 cl** ром «Angostura reserva»

**1,5 cl** ликёр «Bols» Strawberry

**2 cl** пюре «Monin» Персик

**1,5 cl** яичный белок

**1,2 cl** сок лайма

Украшение: лепестки роз, вишня коктейльная,

листья ананаса, апельсин, лайм

Метод приготовления: Shake (в шейкере)

Бокал: коктейльная рюмка



*Один из немногих конкурсов, где всё на виду: и мастерство, и эмоции, и вкусы*



# Подарок от ЛИЗЫ

Коктейль от Лизы для «Русской водки»

## **Liebe russisch**

**40** мл водки

**20** мл ликёра «Личи»

**70** мл сока персика  
свежие ягоды по сезону

**15** мл пюре малины

**10** мл сиропа клюквы

**10** мл 11% сливок

Смешать в блендере.

**Л**иза Новинская приехала из Перми, она всего четвёртый год работает барменом. Да, её профессия считается мужской, потому что от бармена требуется ещё и хорошая физическая подготовка. Лиза доказала, что если есть призвание, всё преодолеешь. Призвание есть, она всегда любила смешивать напитки так, чтобы все закачались от восторга. Мастерство очень искренней и упорной девушки признано на региональных состязаниях, но конкурс в Москве поднялся до европейского уровня, и Лиза очень волновалась. Помогали земляки, которые слали ей эсмэски с ободряющими пожеланиями. «Это много значило для меня, – говорит Лиза. – Что касается моего кредо, предпочитаю создавать коктейль для конкретного человека. Посмотрю в глаза, выслушаю его пожелания и создаю вкус именно для него. У каждого бармена есть свои базовые заготовки и находки, но все мы любим импровизировать».

Мы тут же решили проверить Лизу в работе и заказать коктейль конкретно для нашего журнала. Действительно, полистав его и задав пару вопросов, она подарила для «Русской водки» свой коктейль и назвала его: Liebe russisch («Либэ рашн») – любим русское.



*Спасибо, Лиза, вы хороший человек. С победой в Москве и удачи в Пекине!*