

# the Science of Drink Great Cosmopolitan Roundup

Метод приготовления: шейк; подача: замороженный коктейльный бокал на 5 оз.

	водка, мл	цитрусовая водка, мл	куантро, мл	клюквенный сок, мл	апельсиновый биттер, деш	свежевыжатый сок лайма, мл	сахарный сироп, мл	сироп лайма, мл	гарниш	общая оценка	мое впечатление
1 #1 (источник неизвестен) <sup>1</sup>	---	40	8	17	---	8	---	---	orange zest (spiral)		
2 Chris Doig (Brilliant Cocktails) <sup>2</sup>	---	30	15	14	---	12,5	---	---	flamed orange peel		
3 Jay Harburn (Oh, gosh!)	---	40	13	13	1-2	7	---	---	flamed orange peel		
4 Dale DeGroff (The King of Cocktails)	---	35	11	22,5	---	6	---	---	flamed orange peel		
5 Cocktailtimes.com	40	---	7	27,5	---	5	---	---	lime wedge		
6 Davide Wondrich — quintessence <sup>3</sup> (Esquire Drink Database)	30	---	15	15	0-2	7,5	7,5	---	sugar rim		
7 Gary Regan (The Joy of Mixology, 2003)	---	37,5	25	2 деш	---	12,5	---	---	lime wedge		
8 Time Out <sup>4</sup>	---	35	15	20	2	5	---	5	flamed orange peel		
9 Сальваторе Калабрезе (100 коктейлей, которые должен знать наизусть каждый знаток)	45	---	9	9	---	9	---	---	lime zest		
10 IBA	---	30	11	23	---	11	---	---	lime wheel		
11 cointreau.com	35	---	18	14	---	7	---	---	orange zest (spiral)		

<sup>1</sup> — иногда мне кажется, что я вспоминаю, где я нашел этот рецепт... но память тутже покидает меня...

<sup>2</sup> — на самом деле, этот парень (Крис Дуг), очень сильно повлиял на мое увлечение. Спасибо тебе, Крис.

<sup>3</sup> — между прочим получить эту *квинтэссенцию* из долгих и нудных рассуждений уважаемого Д.Вондрича было не так просто, как может показаться с первого взгляда...

<sup>4</sup> — найдено на Wiki, я понимаю, что это звучит, как найдено на свалке, но я просто констатирую факт