

Приготавливаемые самостоятельно — Lurkmore

← [обратно к статье «Алкогольные напитки»](#)



Аншлаг! Аншлаг!

Эта статья полна [тонкой иронии](#) и [искромётного юмора](#). Следует заменить это на [лулзы](#).

Собственно, напитки которые перед употреблением следовало (бы) очистить. Клеи, политуры, спирто-бензины и. т.д. Очень примечательный пример: получение спиртосодержащей массы из [гуталина](#). В советские времена гуталин делался с применением спирта. Доблестные советские солдаты, применив былинную воинскую смекалку, намазывали хлеб гуталином. Через некоторое время спирт (и много всякой хуйни вместе с ним) впитывался в хлеб. Верхний слой хлеба срезался, а всё оставшееся елось. Сейчас флаг другой и гуталин делают без спирта.

Глинтвейн

Ставшее традиционным творение алкогольной алхимии, превращающее говёное вино в золотой напиток. Прекрасно подходит для дам во всех отношениях. Также помогает [почувствовать себя человеком](#) при простуде. В походных условиях адское зелье варится из вина с добавлением сахара, ягод и перца. Часто под рукой оказывается ещё и лимон и/или кофе. Допускаются разные вариации, например количество сахара можно менять от еле заметного до тошнотворного, аналогично со специями. Из-за своего отличного согревающего эффекта очень любим сноубордистами и лыжниками. Во всяких там Домбаях продается(вался) по 100 руб за стаканчик. Что туда суют — науке неизвестно (по официальной версии: вино, сбор трав ака «чай альпийский», мёд, опциональные компоненты), но анонимусу сей напиток весьма и весьма понравился.

В домашних условиях можно использовать апельсины (или их цедру) и специи типа корицы, имбиря, кориандра, гвоздики, мускатного ореха, ну и всё те же сахар (а более православно — мёд) и перец. Помимо апельсинов можно экспериментировать с лимонами или некислыми яблоками. Смесь под плотной крышкой греется до температуры не более 70 °C во избежание испарения спирта. Потребляется горячим. И в койку.

[Алсо](#) по стране активно ходит мем про «забористый напиток глинтвейн», который пытались сварить деревенские жители взяв рецепт у ролевичья (туристов, отдыхающих горожан, нужное подчеркнуть в зависимости от тусовки, в коей рассказывается), но найдя из вина только водку, из фруктов только репчатый лук, а из специй только ~~красный~~ ~~перец~~ чеснок. Алсо в некоторых (северо-западных) частях постсоветского пространства невозбранно продаются наборы специй-сухофруктов для глинтвейна (в Москве продаются тоже, есть мнение, что в этих наборах лежит одно говно).

Говёновка

Чудо-зелье, изобретенное провизорами в [нелегкие годы перестройки](#). Когда, чтобы православно пиздить спирт с фармацевтической фабрики, стеклотара стала дефицитом, а грелками носить спирт было малоэффективно, в дело пошли канистры из-под бензина, промытые мыльным раствором. При наливании хорошего, годного спирта в такую канистру получалась *бензиновка* — транспродукт, имеющий ярко выраженный вкус и запах бензина. Им можно было «заправляться» на трассе, не опасаясь ГАИ. Но хорошее — враг лучшего, и провизоры решили промыть пару канистр настойкой календулы, чтобы избавиться от бензинового привкуса. В результате и получается говёновка — напиток со вкусом и запахом натурального говна. И если ты сумеешь приготовить его и выпить, от тебя будет пахнуть так, как если бы ты нажрался говна.

Грог

В канонической книге В. В. Похлебкина «Чай, его история, свойства и употребление» (1968 год) приводится следующий рецепт:

Грог — напиток, приготавливаемый также с помощью чая, но алкогольный. Придумали грог английские моряки, а вероятнее всего — английские пираты, и он быстро получил распространение в условиях туманного климата. Этот напиток можно рекомендовать только для чрезвычайных обстоятельств: для быстрого обогрева людей, замерзших в снегу, попавших в шторм, ледяную воду, бурю, буран, пургу, во время сильного переохлаждения, простуды, обморожения, связанных с истощением сил. Во всех этих случаях грог даёт быстрый эффект возбуждения, активизирует дыхание и сердечную деятельность. Но постоянное употребление грога, конечно, неуместно. Для настоящего грога заваривают чай трёх — пятикратной крепости, то есть 1 пачку чая (50 г) на 750—1000 мл воды. В состав грога входит также 0,75 — 1 л любой хорошо очищенной водки крепостью до 40-45° и 200—250 г сахара. Вскипятив отдельно около 1-

2 стаканов воды, вливают туда такое же количество водки и засыпают сахар, а затем проваривают эту смесь в течение 5 минут. После этого заваривают чай и дают ему настояться. Затем в горячий сироп вливают готовый чай и остальную слегка подогретую водку и быстро размешивают всё. Грог пьют очень маленькими глотками, его самая большая доза не должна превышать одного стакана (200—250 мл).

В дичайше угарной книге про [Швейка](#) также раскрыта тема грога:

Швейк сварил замечательный грог, превосходивший гроги

старых моряков. Такой грог с удовольствием отведали бы даже пираты восемнадцатого столетия. Фельдкурат Отто Кац был в восторге. — Где это вы научились варить такую чудесную штуку?— спросил он. Еще в те годы, когда я бродил по свету, — ответил Швейк. — Меня научил этому в Бремене один спившийся матрос. Он говаривал, что грог должен быть таким крепким, что если кто, напившись, свалится в море, то переплывет Ла-Манш. А после слабого грога утонет, как щенок.

Иными словами, грог — это горячий чифир^[1], смешанный с водочкой. Кофеин, содержащийся в чае, — пролонгатор действия адреналина, которого в возбуждённом состоянии чрезвычайных обстоятельств и так немало. Спирт заставляет быстрее бегать кровь, что ускоряет наступление эффекта. Смешивание чифира с водкой издревле практиковалось в среде суровых сибирских механизаторов в следующей последовательности: выпивался стакан-другой-третий водки, затем выпивался глоток-другой-третий чифира (с целью не опьянеть и ехать в поле после всех упомянутых процедур).

В Википедии упоминается о каких-то хитрых английских матросах, которые буянили от рома, и им какой-то адмирал начал разбавлять алкоголь чаем. Или прозаическое жлобство: разбавляли ром водой, чтобы меньше пили и ром сэкономить. Есть мнение, что версия про матросов — хуета, дескать разбавляли не ром водой, а ВОДУ ромом. Ибо вода на кораблях быстро становилась непригодной к употреблению и ром использовали в качестве дезинфицирующего средства.

На самом же деле всё было **гораздо проще, но, одновременно, и сложнее**. Действительно, когда в XVII—XVIII веках английские моряки начали ходить в дальние походы, всё питьё приходилось брать с собой. Однако в тропиках пиво быстро прокисало, вода зацветала, а вино выпивали офицеры. Поэтому, чтобы матросы не загаживали весь корабль, им дважды в день стали выдавать по стопке крепкого (сначала джина, а потом, после захвата карибских колоний — и более дешёвого в тех местах рома), дабы продезинфицировать внутренности. Однако, поскольку выдача была традиционно в свою посуду, **ушлая матросня** быстро начала копить свои порции, а потом ужираться накопленным в сосиску.

Отсюда и пошла идея адмирала Вернона — чтобы не возиться с **бухими матросами**, он придумал разбавлять выдаваемый им ром сперва просто водой, а потом, чтобы от гадостного дешёвого рома не тянуло плевать — **крепким сладким чаем** (сок лимона или лайма, тоже традиционно выдававшийся английским морякам как лекарство от цинги, в грог стали добавлять позже). Ну а потом грог распробовали и офицеры и постепенно он превратился в традиционный напиток моряков вообще. Видимо, из подражания грогу родился и живет в среде офисных тупых пёзд обычай пить кофе с коньяком, наливая коньяк непосредственно в кофе (такой коньяк можно только в кофе добавлять). Настоящий же коньяк с кофе пьется так: не спеша выпивается весь коньяк, потом можно пригубить кофе.

А еще грог — расово верный напиток из чая, вина и специй. Изрядно согревает душу и тело. Существуют вариации: Белый грог — белое полусладкое, зеленый чай и лимон, хорошо идет с фисташками; Волчий грог — аццкий продукт из красного сухого, чифироподобной чайной эссенции, перца и коньяка.

Денатурат

Денатурат, как один из самых крепких и невкусных напитков, воспринимается как один из самых «истинных». Ср.: *"Истина, поданная в денатурированном виде"*. (Ерофеев. Записные книжки 362). «Энциклопедический словарь-справочник поэмы В.В. Ерофеева «Москва — Петушки» ^[1]

Он же «денатурчик», «синенький», «зелёненький», «гомыра». Спирт+ацетон+керосин+чернила по вкусу. В пол литра денатурата заливается два яичных белка, взбалтывается (керосин+ацетон+яичный белок образуют соплеподобную массу в нижней части бутылки) и употребляется по назначению. С утра, если спирт был все же питьевой^[2], можно валить окружающих с ног мощным чернильным выхлопом.

Сейчас денатура именно как таковая в продаже редко появляется. Тем не менее, она зачастую продаётся в супермаркетах под псевдонимом «Жидкость для **розжига**»; содержимое этих разноцветных бутылочек — это либо газойль (сырая солярка), либо сабж. Отличить легко по летучести и характерно спиртовому голубенькому пламени (соляра горит жёлтым и коптящим).

Также денатурой могут называть вообще любой невыносимо отвратительный палёный алкоголь: «Вась, пойдём бухать!» — «А что?» — «Парт-Вейнь 777» — «Да ну её нахер, твою денатуру!».

Красненькая

Другое название напитка — Борис Фёдорович. Брался клей БФ-2 и ~~ножалея~~ и наливался в большую посудину, засыпалось обычной солью, затем с помощью дрели или станка (О, Йес!!!) в посудине вращалась палка. Клеящая часть накручивалась на палку и ~~съедалась~~ и удалялась нафик^[3], а спирт употреблялся по назначению. С данной амброзии бывало слепли. Сия процедура даже была описана в песенном творчестве, а именно группой «Сектор Газа»: «... или мотают БФ на сверло, иль самогон гонят власти назло».

клей БФ (бээф) — «бакелито-фенольный клей» (Словарь сокращений 44). В просторечии — «Борис Федорович». Это «синтетическое вещество, применяемое для соединения различных материалов за счет образования адгезионной связи клеевой пленки с поверхностями склеиваемых материалов» (БСЭ XII, 289). БФ-2, БФ-3, БФ-4 — промышленные клеи, БФ-6 — медицинский: «Клей «БФ-6»... Клей фенолополивинилацетальный. Спиртовой раствор фенолформальдегидной смолы, поливинилбутирала и канифоли. ...Фармакологическое действие: Изолирующее, ранозаживляющее, антисептическое... Наружно. ...Во флаконах по 15 г.". (Регистр 478). Клеи без предварительной «очистки» не употребляются. Традиционный способ «очистки»: смешивается 200 гр. клея, 300 гр. воды, 10 гр. соли. Смесь взбалтывается в течение 5-10 мин. В производственных условиях перемешивался сверлом в прочной емкости. При этом спиртовая основа клея отделяется, образуется твердый эллипсоидовидный «осадок» из смол. В результате получается около 500 гр. мутно-белого спиртосодержащего напитка (около 30% спирта) с сильным запахом клея. Употребление спиртовой основы клея БФ было широко распространено в рабочих коллективах на предприятиях.

— «Энциклопедический словарь-справочник поэмы В. В. Ерофеева «Москва — Петушки» [2]

Политура

Давным-давно в этой стране выпускалась для нужд столярной промышленности политура, представляющая собой спиртовой раствор разных мастик и прочих воскоподобных веществ. Ее можно и нужно было пить. Зимой, конечно, спирт элементарно вымораживался из политуры, а вот что делать летом (бухать ведь хочется круглый год)? Выход был найден: немного крупной соли бросалось в емкость с политурой, далее емкость интенсивно трясли — и вся восковая часть осаждалась на крупинках соли и падала вниз, а оставшийся раствор можно было пить. Сейчас секрет приготовления бухла из политуры безнадежно утерян, да и политура уже не та. Олдфажный олдфаг сообщает, что политуру пили ещё при царе-батюшке.

Творчество

«Девочки-бутончики

Пьют одеколоники, А я, малец, сдуру Крою политуру

»

— частушка из сборника новелл *И. Эренбурга* «13 трубок», «Трубка 11-я». 1923-й год.

Раньше-то пил много. И не водку, а политурку. Она дешевая, водичкой разбавишь - и ничего, пить можно. В нюх, правда, шибает. И рыгается потом плохо, прямо керосином рыгается, спички не подноси.

— Петровка, 38. Ю.Семенов

«Мы пили спирт, и водку и т. п.

А после - хлорофос и политуру! Ах, Соня, я пишу из ЛТП, Снимаю я свою кандидатуру

»

— слова из песни «Сонечка» группы *Лесоповал*

Не буду вам напоминать, как очищается политура, это всякий младенец знает. Почему-то в России никто не знает, отчего умер Пушкин, а как очищается политура - это всякий знает.

— Москва-Петушки. Венечка Ерофеев.

Не буду вам напоминать, как очищается политура. Это всякий младенец знает.

Способы очистки политуры сохраняются в устной традиции. Наиболее распространенный: на 10 частей политуры добавляется 1 часть соли. Взбалтывается в течение 1 мин. Пена и осадок удаляются. Применяются и другие методы очистки с использованием молока, древесного угля,

хлеба и проч. Известен также способ очистки замораживанием. Спиртосодержащие жидкости на морозе сливаются через металлическую трубку или уголок или вымораживаются в гибких пластиковых емкостях. Незафиксированный нами и, возможно, не общеупотребительный способ очистки политуры: «...политуру наливают в плоскую широкую емкость (тазик, большую металлическую миску), поджигают и следят за изменениями цвета пламени — переход от оранжевого цвета пламени к синему означает, что вредные химические принесы сгорели...» (Власов 119). Данный способ не представляется удачным, так как не все вредные примеси политуры горят, притом, что сам спирт выгорает в первую очередь. Способов очистки политуры множество. Они широко известны всем, кто регулярно употребляет некодифицированные спиртные напитки. Однако культура употребления некодифицированных напитков (в том числе и очищенной политуры) не является общераспространенной. В России подобные напитки регулярно и традиционно употребляет не более 25-30% взрослого мужского населения страны. В периоды «борьбы с пьянством» и повышения цен на водку эта цифра вырастала до 50-60%. Не случайно в эти периоды из продажи мгновенно исчезали дешевые одеколоны, спиртосодержащие лекарства, клей БФ и другие вещества, служащие сырьем для получения некодифицированных спиртосодержащих напитков. Как видим, эта традиция не является чем-то уникальным и редким, что позволяет автору иронизировать по поводу общеизвестности этих рецептов.

— «Энциклопедический словарь-справочник поэмы В. В. Ерофеева «Москва — Петушки» [3]

политура очищенная — «(от лат. *poitura* — отделка, полировка), 10-20%-ный спиртовой раствор природной смолы...; при нанесении на деревянные изделия образует прозрачные покрытие...» (БЭС 1032). Политура содержит смолы, шеллак, сандарак и др. Используется для окраски и полирования деревянных поверхностей. Широко употребляется внутрь как алкоголесодержащий напиток: «Мы пили все, включая политуру, — / и лак, и клей, стараясь не взболтнуть» (Высоцкий). Люди, пьющие политуру в просторечии именуется «баклажанами», т.к. кожа их приобретает характерный фиолетовый оттенок. В России политура широко распространялась на различных предприятиях для технических нужд, где употреблялась как напиток большими дозами (100-300 гр. на душу в один прием) в неразбавленном виде. Политура стала своего рода общеупотребительным русским национальным напитком. Ср. фольк.: Справа немцы, слева турки, ебануть бы политурки (этот же афор. цит. в: Ерофеев. Вальпургиева ночь 233); «Пал Иваныч и денатурат, и политуру пробовал, и вытяжку из сапожного крема, и одеколоны всякие». В. Барковский. (Словарь сленга 148).

— «Энциклопедический словарь-справочник поэмы В. В. Ерофеева «Москва — Петушки» [4]

Табуретовка

Мем от [Ильфа и Петрова](#). Нарцательное название плохой [самогонки](#). В действительности — самогонка из перебродившего столярного клея, отличающаяся невыносимо отвратительным запахом и вкусом. Теоретически возможна и эпичная «водка из опилок», на пресловутом гидролизном спирту, но процесс в домашних условиях не оправдан экономически. Другой эпический вариант связан с небыдло-названием анального человеческого кала «стул». Табуретка ведь такой стул, не так ли? И из нее можно варить самогон. Возможно, это и имел в виду былинный тролль Остап, расписывая прелесть русского алкоголизма глупым хомячкам Пиндостана.

Тормозуха

Напиток был популярен в 90-е в авторотах [челябинской](#) области^[4]. На суровом челябинском морозе тормозная жидкость сливалась несколько раз по лому (вообще-то удобней и логичней по уголку, но замороженный толстый лом медленнее нагревается и лучше сохраняет холод, а потери жидкости возрастают. Но можно взять уголок потолще) в ведро. Получившуюся в ведре жидкость разливали по кружкам и пили. Прямо там, на морозе.

Не менее суровые челябинские артиллеристы сливали жидкость «Стеол-М» из накатников по лафету «рапиры», примерно с тем же результатом. В отличие от ядовитой тормозухи БСК, содержащей бутиловый спирт и касторовое масло, «Стеол-М» всего лишь мирная смесь этилового спирта, глицерина и желто-зеленого красителя. Жадные вымораживали «Стеол-М» и дристали (глицерин неядовит, но слабительные свойства у него выдающиеся!), а терпеливые разгоняли на самом обычном самогонном аппарате и обходились без приключений на собственную жопу. Командование быстро просекло причины выпадения стволов из некоторых гаубиц при учебных стрельбах и «Стеол-М» был внезапно заменен на ПОЖ-70 (водный раствор этиленгликоля с антипенной и антикоррозийной присадками — пить помрешь).

Современная тормозуха (DOT) это вам не тут, никакого спирта в ней нет, одна химия. А вот древняя советская БСК — это смесь бутилового спирта с касторкой, и путем вымораживания ее можно очистить до состояния, когда неизбежный последующий дрищ всего лишь могуч, а не ураганен. Поговаривают, что дрищ уходит за пределы видимости даже если от природы ты офигенно зорок. Дозировка также должна быть очень небольшой — бутанол намного токсичнее этанола, хотя и наркотическая активность у него выше. Как и невероятная, запредельная омерзительность вкуса, и реальный шанс умереть с похмелья или после нескольких употреблений окончательно угробить почки алкаша.

«Глубинная бомба»

От бокала с пивом отпивается несколько глотков, на дно бросается 50 г водки, вместе с рюмкой, что порождает волшебные пузырьки и визуальный эффект. Выпивается залпом, так, что рюмка бьет пьющего по зубам. Употреблять в качестве «быстрого старта». Впрочем, он же может оказаться и быстрым финишем.

Особо гламурный вариант — на дно бросается рюмка, в которой поровну слоями налиты именно в такой последовательности (снизу вверх): гренадин (гранатовый сироп), блю кюрасао (мандариновый апельсиновый ликер химически голубого цвета) и водка. К волшебным пузырькам добавляются цветные облачка, а вкус становится, по утверждению смелых анонимусов, «пикантным».

Латвийский расовый вариант — с «Рижским Бальзамом». Особо извращенные используют вместо всяких там лягеров портер, что добавляет к ураганному эффекту, ибо портер ~7%, а бальзам 45%. Эстонский расовый вариант — с ликером «Старый Таллин» и темным пивом. Надо сказать, что «Старый Таллин» с темным пивом это таки вкусно. Но за последствия вроде совершенно дикого бодуна и провалов в памяти отвечать будете сами. (А коктейль СТ с шампанским называется «коса», не которая на голове, а которая у Смерти в руках. [Символизирует.](#)) Ирландский расовый вариант (car-bomb) — 25 г бэйлиса + 25 г виски в рюмке бросается на дно неполного стакана Гинесса. Очень вкусно и проходит незаметно, последствия обнаруживаются только при попытке встать.

Глубинная бомба с абсентом — совершенно дикий незамутненный пиздец. Отдельных личностей моментально пробивает на блево, у кого-то — просто выпучиваются глаза. К слову, отдельные индивиды анонимус сапиенс жбанили сей великолепнейший напиток по еще более страшному сценарию: малый бокал пива (250—330 мл) наливается БЕЗ(!) пены, либо она впоследствии снимается, на 3/4, в пиво добавляется соль, небольшое кол-во перца и, желательно, разделитель (можно томатный сок или что поплотнее, ибо суть как раз в плотности), сверху, идеально выверенным движением, наливается «зеленый глюк» (40-50 мл) и (мля, кто бы сомневался!) поджигается. Горит 4-5 секунд, после чего накрывается либо крышкой от чипсов принглз, либо крышечкой от заварочного чайника. Впихиваем соломинку на дно и быстренько все это пьем (соломинка «а-ля макдональдс» то есть толстая-претолстая). Суть заключается в том, что холодненькое, солено-перченое пиво нежненько готовит организм к 50 г абсента. Для лучшего эффекта распитием занимается кто-то один из компании, а стакан кладется в пакет (дабы поциент не знал когда кончится мягкое пиво и начнется абсент), при нормативной скорости питья стакан опустошается за 10 секунд, а поциент отправляется на покой. Самое классное в сей игре — это быть первым, ибо сия смесь долбит до крови за 5-15 минут, шлепает не по-детски, а ежели компания большая (5-10 рыл) то, где-то к 3-4 человеку, первому поциенту уже очень неплохо и он может от души ржать над гримасами последующих экстрималов. WARNING!!! Отходняк не из хороших, сушнячок — тоже. Не сильно страшный, но и не прогулка на свежем воздухе... (Алсо, абсент с сидром в правильной пропорции дает вкус лимонада «Буратино» с привкусом лакрицы, и снимает подготовленного говнаря с одного стакана. [Я гарантирую это.](#))

Москальский студенческий вариант: 0.33 любого светлого пива (чем бюджетней — тем лучше) + стопка любой бюджетной золотой (!) текилы (Camino, Sierra, Sauza и т. п.). Хорошо пьется из бокалов а-ля Stella Artois. Приход обеспечен через 10-15 минут в зависимости от комплекции поциента и развиваемых им ватт мощности на танцполе. Побочных эффектов от 1 употребления / 1 час астрономического времени не обнаружено.

«Дизель»

Пол-литра пива, пол-литра вотки и пол-литра колы смешиваются в полторах и пьются на троих. Две дозы дизеля на троих дают незабываемый эффект — рычаг под кустом не хуже мотора имени немецкого дядьки. Алсо если ебануть вместо пива еще чутка водочки с колой, то на выходе получим коктейль «Мишки Гамми». Уникально мягкий вкус гарантирован, а кофеин в коле всячески способствует и содействует. Алсо хочется добавить, что кока-кола для дизтоплива подходит идеально, а вот пепси дает невозбранно блевотный эффект. Анонимус рекомендует также не муржигить пойло, ибо минут через 10 красители и прочая химия из колы осядут на дно стакана пикантными черными хлопьями. В [землях гадящей англичанки](#) «дизелем» невозбранно именуется смесь пива не с колой и водкой, а с сидром, и ещё туда часто принято добавлять черносмородиновый сироп. По-хорошему-то, конечно, вместо сиропа положено добавлять ликёр, но англичане нынче [уже не те](#). Добавка же в эту адскую мешанину воттки превращает её в «турбодизель».

«Дохлый Горноста́й»

Пол-литра манаги (прокипячёная в молоке или воде со сгущёнкой [конопля](#)), пол-литра водки. Благодатных воспоминаний не оставляет, можно два дня проходить и ничего не запомнить, пока друзья не расскажут.

АСНТUNG: 10 весел правильной манаги чреваты сердечной недостаточностью и прочими epic wins. Так-то!

«Ёрш»

Ядрёный коктейль. Состав: одна часть водки, одна часть пива, компания из неслабых алкоголистов. Порождает удивительные эффекты. Пользовался успехом среди **школоты** до появления **Ягуара**. У ерша было множество еще более убийственных вариантов, таких как «чпоки»^[5] и «**Встреча/проводы белого/бурого медведя**». Основная идея — с **волшебными пузырьками** спирт всасывается гораздо быстрее, в результате та же самая доза, за те же деньги, валит как пулемет. Классический «Ёрш» готовится следующим образом. берется стакан и рюмка конической формы, внешним диаметром совпадающая с внутренним диаметром стаканного днища. в рюмку наливается (важно!) спирт. Сверху на рюмку нахлобучивается стакан, накрывая ее стенками. Конструкция переворачивается, в стакан наливается пиво до отметки «рюмкина ножка». Рюмка вытаскивается (аккуратно!), готовый Ёрш пьется немедленно. Разновидность «Копченый Ёрш» готовится с применением портеров или стаутов. *Von appetite!* Алсо, существует модификация под кодовым названием «Ирландский Ерш» (смесь Гиннеса с вискарем). Упоминается в творчестве ББГ («Хорошо анахорету, виски с Гиннесом мешая он плетется меж сугробов тихо песенки поет»). Расово верный «коктейль» — вкусен, горячит кровь и разнообразит досуг. Комментарий для «состоятельных парней» и жителей Нерезиновой: замечено, что лучше всего с Гиннесом сочетаются недорогие виски, например Джемесон. Более дорогие напитки, односолодовые виски обладают слишком выраженным собственным вкусом и несколько дисгармонируют с пивом (уж не говоря о том, что только долбоеб будет мешать 12-летний Лаговолен с пивом). Не относясь на прямую к классу пивных коктейлей с использованием высокоградусных напитков, заслуживает внимания и запивание пива Егермайстером или другим ликером аналогичного типа. Благотворное влияние на расслабленные члены поддающего можно сравнить с запиванием пива чистым джином и соответствующей можжевелевой волной. Но такие инъекции, закаляя плоть, ослабляют дух, что впрочем и требовалось.

«Жжёнка»

Напиток пушкинских времен, пользовавшийся популярностью в гусарских полках. В ведро из-под шампанского в равных пропорциях наливаются ром и, собственно, шампанское. Сверху ведро накрывают ситом, на которое кладут **рафинад** сахарную голову (кусочек литого сахара). Голова поливается тем же ромом и поджигается (отсюда и название) для того, чтобы сахар расплавился и стек вниз. После содержимое ведерка взбалтывается и употребляется внутрь. Для вкуса иногда добавляли дольки ананаса.

Описание жжёночной вакханалии, устрояемой школием, пера А. И. Герцена:

После ужина возникал обыкновенно капитальный вопрос, — вопрос, возбуждавший прения, а именно: «Как варить жженку?» Остальное обыкновенно елось и пилось, как вотируют по доверию в парламентах, без спору. Но тут каждый участвовал, и притом с высоты ужина. — Зажигать — не зажигать еще? как зажигать? тушить шампанским или сотерном? класть фрукты и ананас, пока еще горит или после?

— Очевидно, пока горит, тогда-то весь аром перейдет в пунш.

— Помилуй, ананасы плавают, стороны их подождутся, это просто беда.

— Все это вздор! — кричит К<етчер> всех громче. — А вот что не вздор, свечи надобно потушить.

Свечи потушены, лица у всех посинели, и черты колеблются с движением огня. А между тем в небольшой комнате температура от горящего рома становится тропическая. Всем хочется пить, жженка не готова. Но Joseph, француз, присланный от «Яра», готов; он приготавливает какой-то антitezис жженки, напиток со льдом из разных вин, a la base de cognac;неподдельный; сын «великого народа», он, наливая французское вино, объясняет нам, что оно потому так хорошо, что два раза проехало экватор. — *Oui, oui, messieurs; deux fois l'equateur messieurs!* Когда замечательный своей полярной стужей напиток окончен и вообще пить больше не надобно, К<етчер> кричит, мешая огненное озеро в суповой чашке, причем последние куски сахара тают с шипением и плачем,

— Пора тушить! Пора тушить!

Огонь краснеет от шампанского, бегаёт по поверхности пунша с какой-то тоской и дурным предчувствием. А тут отчаянный голос:

— Да помилуй, братец, ты с ума сходишь: разве не видишь, смола топится прямо в пунш.

— А ты сам поддержи бутылку в таком жару, чтоб смола не топилась.

— Ну, так ее прежде обить, — продолжает огорченный голос.

— Чашки, чашки, довольно ли у вас их? сколько нас... девять, десять... четырнадцать, — так, так.

— Где найти четырнадцать чашек?

— Ну, кому чашек не достало — в стакан.

— Стаканы лопнут.

— Никогда, никогда, стоит только ложечку положить. Свечи поданы, последний зайчик огня выбежал на середину, сделал пируэт, и нет его.

— Жженка удалась!

— Удалась, очень удалась! -говорят со всех сторон. На другой день болит голова, тошно. Это, очевидно, от жженки — смесь! И тут искреннее решение впредь жженки никогда не пить, это отравя. Входит Петр Федорович.

— А вы-с сегодня пришли не в своей шляпе: наша шляпа будет получше.

— Черт с ней совсем!

<...>

— Ты к Кузьме ступай, да только прежде попроси у повара мне кислой капусты.

— Знать, Лександ Иваныч, именинники-то не ударили лицом в грязь?

— Какой в грязь, эдакого пира во весь курс не было.

— В ниверситет-то уже, должно быть, сегодня отложим попечение?

Меня угрызает совесть, и я молчу.

— Папенька-то ваш меня спрашивал: «Как это, говорит, еще не вставал?» Я, знаете, не промах: голова изволит болеть, с утра-с жаловались, так я так и сторы не подымал-с. «Ну, говорит, и хорошо сделал».

— Да дай ты мне Христа ради уснуть. Хотел идти к С<атину>, ну и ступай.

— Сию минуту-с, только за капустой сбегаю-с.

Тяжелый сон снова смыкает глаза; часа через два просыпаешься гораздо свежее. Что-то они делают там? К<етчер> и Огарев остались ночевать. Досадно, что жженка так на голову действует, надобно признаться, она была очень вкусна. Вольно же пить жженку стаканом; я решительно отныне и до века буду пить небольшую чашку.

Между тем мой отец уже окончил чтение газет и прием повара.

— У тебя голова болит сегодня?

— Очень.

— Может, слишком много занимался? — И при этом вопросе видно, что прежде ответа он усомнился. — Я и забыл, ведь вчера ты, кажется, был у Николаши и у Огарева?

— Как же-с.

— Потчевали, что ли, они тебя... именины? Опять суп с мадерой? Ох, не охотник я до всего этого. <...> А это, по-нынешнему, шампанского да сардинки в масле, — противно смотреть. О несчастном сыне Платона Богдановича я и не говорю, — один, брошен! Москва... деньги есть — кучер Ермей, «пошел за вином»! А кучер рад, ему за это в лавке гривенник.

— Да, я у Николая Павловича завтракал. Впрочем, я не думаю, чтоб от этого болела голова. Я пройдуся немного, это мне всегда помогает.

— С богом, — обедаешь дома, я надеюсь?

— Без сомнения, я только так.

Для пояснения супа с мадерой необходимо сказать, что за год или больше до знаменитого пира четырех именинников мы на святой неделе отправлялись с Огаревым гулять, и, чтоб отделаться от обеда дома, я сказал, что меня пригласил обедать отец Огарева <...> Вместо почтенной столовой Платона Богдановича мы отправились сначала под Новинское, в балаган Прейса (я потом встретил с восторгом эту семью акробатов в Женеве и Лондоне), там была небольшая девочка, которой мы восхищались и которую называли Миньонкой. Посмотрев Миньонку и решившись еще раз прийти ее посмотреть вечером, мы отправились обедать к «Яру». У меня был золотой, и у Огарева около того же. Мы тогда еще были совершенные новички и потому, долго обдумывая, заказали оука au champagne, бутылку рейнвейна и какой-то крошечной дичи, в силу чего мы встали из-за обеда, ужасно дорогого, совершенно голодные и отправились опять смотреть Миньонку. Отец мой, прощаясь со мной, сказал мне, что ему кажется, будто бы от меня пахнет вином.

— Это, верно, оттого, — сказал я, — что суп был с мадерой.

<...> Итак, я скорым шагом к С<атину>.

Разумеется, Огарев и К<етчер> были на месте. К<етчер> с помятым лицом был недоволен некоторыми распоряжениями и строго их критиковал. Огарев гомеопатически вышибал клин клином, допивая какие-то остатки не только после праздника, но и после фуражировки Петра Федоровича, который уже с пением, присвистом и дробью играл на кухне у Сатина,

В роще Марьиной гулянье

В самой тот день семика.

А. И. Герцен. Былое и думы, Т. I

«Жидкий дым»

Адское пойло. Придумано где-то в этой стране, вдали от [Default city](#). Ингредиенты: Ёрш, состоящий из Балтики № 6 и водки, и смесь «Жидкий Дым», применяемой для запаха костра при жарке отбивной на сковороде. на стакан ерша требуется столовая ложка дыма. Употребляется при случаях чрезмерной жизнерадостности.

«Звезда рок-н-ролла»

Он же «ром-кола» в большинстве питейных заведений без особых претензий. Одна треть (или меньше) рома, остальное — пепси-кола (кока-кола), лёд. Коктейль, воспетый небезызвестным Майком Науменко («Ром и пепси-кола — это всё, что нужно звезде рок-н-ролла!»), а значительно позже смехотворно и убого исполненная уже успевшим разжиреть Дмитрием Дибровым. Достаточно вкусный, напоминает виски. Хорошо употреблять его под соответствующую музыку. Алсо, если захреначить туда еще и лайма чуток, то получится коктейль «Куба Либре», один из самых популярных коктейлей в мире.

«Земля-воздух»

Коктейль, случайно придуманный во дворе на окраине Питера. В одной посудине смешивается: Балтика № 9, дешёвое вино, портвейн, водка (минимальная массовая доля) и Кока-кола. Получившийся напиток необходимо налить в пластиковый стаканчик, употребить и сосчитать до десяти. На счёт «10» происходит сногшибательный эффект. Внимание! Опытным путём доказано, что сей чудный напиток выдерживают

только самые крепкие желудки, а такие обычно есть не более чем у 20% пьянствующей школоты.

«Злой морс»

Или «Злой сок», в зависимости от наполнителя. Современный коктейль, но для него необходим высококачественный абсент, который приличные люди в коктейлях не употребляют. 100 г морса/сока «Добрый» наливают в бокал. Добавляется 75 мл спирта и 75 мл абсента. Сверху необходимо посыпать это ложкой-другой растворимого кофе (не размешивать). Если вы используете низкокачественный абсент, рекомендуется значительно увеличить дозу кофе. После одного стакана вы поймете, что этот морс — взаправду злой, а после двух — убедитесь, насколько.

Алсо в фильме «**Дневной Дозор**» Егор использовал тетрапак именно этой торговой марки (такой завуалированный продакт-пейсмент) как инструмент для вампиризма. Есть версия, что название пошло именно оттуда — по ассоциации.

«Коктейль анестезиологов»

Расово хирургический коктейль, рецепт которого анон услышал от знакомого «лучшего диагноста». Применяется в количестве не более 50 мл для купирования тремора рук перед серьёзной операцией, либо же попуститься после оной. В состав входят следующие легкодоступные **в медицинских учреждениях** ингредиенты в стандартных упаковках: по два больших фунфырика (400—500 мл) медицинского спирта и 5%-го раствора глюкозы, один маленький (100 мл) фунфырик тоже 5%-го раствора аскорбиновой кислоты плюс 1 пизирёк **p-ра новокаина для инъекций** (по вкусу, от 20 до 50 мл). Состав сей мерзок на вид, запах и вкус, смердит аптекой за километр, и лишь самый стойкий коновал может употребить его в дозах, больших 1 стакана, однако больше, в общем-то, и **не надо**, ибо препарат воистину сильнодействующий.

«Коктейль водолаза»

Этот коктейль пьют боевые подразделения этой страны, связанные с подводными работами. Рецепт прост до неприличия и омерзения: В чистый спирт, добавляется кола, до того момента, пока напиток не станет сорокаградусной крепости. Одного — двух стаканов этой жидкости вполне хватит для того, чтобы познать другую реальность. Злоупотребление не рекомендуется.

«Компот»

В приготовлении прост. Требуется N-ое количество портвейна поплоче (Три Топора, 72 и т. п.), и опять же N-ое количество тауриносодержащей газировки «Flash». Продукты смешиваются в любой разумной пропорции из расчета количества человек и желания затуманить мозг (лучше 0,5 «Flash» на литр портвейна). Уважаем среди говнарей и прочих школотье, но на вкус неожиданно приятен, умерен в цене и почти не имеет неожиданных последствий. Из минусов — только сокрушительный удар ногой с разворота по сердцу.

«Копыто»

Атомный коктейль — употребление в одиночку и вне стационара категорически не рекомендуется! Медицинский вариант ерша. Пиво со спиртом 1:1, как правило, медицинским. ~~Смешать, но не взбалтывать~~. Название, видимо, по эффекту от употребления — как удар лошадиным копытом. В настоящее время секрет приготовления почти утерян.

Ликёр «Сливочный»

Он же «Молочный», он же «Яичный», он же «Слезы Галадриэли» он же «Молоко бешеной коровы», et cetera. Бутылка водки соединяется с **банкой сгущёнки** и одним яичным желтком. Всё это размешивается миксером до однородности, после чего употребляется. Считается, что желток обволакивает стенки желудка и предотвращает медленное всасывание алкоголя до тех пор, пока не растворится сам, гарантируя таким образом единовременный впрыск всей дозы в кровеносную систему. Получается омерзительно сладко и довольно вставляюще (особенно для хрупких девичьих организмов), причём вследствие атомной сладости спиртовая составляющая в процессе потребления ещё почти не ощущается.

В начале 90-х был излюбленным пойлом девиц, которые были слишком **изысканны**, чтобы глушить водяру или «Рояль». Опять же, при наличии необходимости покаяться перед родителями, оправдаться перед мужем или похвастаться приятельницам, фраза «Мы с подружками посидели и выпили немножко ликёрчику» звучит куда как лучше, чем «Мы с бабами нажрались водки», а «ликёрчик» позволяет даже и не слишком отягощать свою совесть брехнёй. Напиток очень калориен и пользуется заслуженной популярностью

среди всевозможных туристов, так как не только скрашивает палаточный быт под недельным проливным дождём, но при разумном употреблении неплохо восстанавливает силы увядающего и замерзающего организма.

Существует также вариант со спиртом вместо водки и некоторым количеством растворимого кофе. На вкус — как пресловутый бэйлис, а эффект — ооочень боодрит. Есть и **туристическая** разновидность со спиртом и большим количеством белка/желтка + сгущёнки. Получившийся продукт с трудом можно отнести к напиткам, более всего он напоминает загустевший клей. Ньётея Кушается ложкой, не протекает, ощущения — будто съел 9-ти вольтовую батарейку. Наконец, подобное пойло под названием «Белая горячка»: полбутылки спирта «Суперантилед» и банка сгущёнки, ощущения незабываемые — напиток медленно сползает к желудку, согревая все на своем пути, после распития отличный бодрячок.

«Мёртвый мексиканец»

Берется 200—250 мл светлого пива, 50 гр текилы — всё заливается в стакан/кружку/сосуд. Далее в полученный ерш закапывается 10-20 капель адского зелья под названием «Соус табаско острый» (с красной эмблемой, не зеленой), черный перец добавлять по вкусу, запаху и цвету. Когда всё залито и засыпано, в сосуд засыпается соль — сосуд командует «ГАЗЫ!» с соответствующими эффектами, при этом надо выпить всё до дна... 1-2 минуты потерпевший пытается удержать выпадающие глаза, после не менее получаса может двигаться без применения пинковой тяги. Анонимус гарантирует.

«Месть за минет»

Парочка сидит в баре. Она говорит:

— Слушай, я коктейль знаю крутой. Хочешь попробовать?

Он соглашается, и она заказывает рюмку Bailey's и рюмку лимонного сока:

— Встаешь на колени, смотришь мне прямо в глаза, вливаешь в рот Bailey's, и сразу запиваешь соком.

Чувак закрывает глаза, и делает как она сказала.

0,3 секунды — приятное теплое ощущение во рту.

0,6 секунды — сливки в Bailey's сворачиваются.

0,9 секунды — его лицо зеленеет как недозревший лимон и он с трудом проглатывает все это.

1,2 секунды — его желудок начинает реагировать, и хочет вернуть коктейль обратно.

3,0 секунды — она шепчет ему на ухо:

— Коктейль называется «Месть за минет»

Девушка имела в виду, что эти мерзкие белые комочки по консистенции как сперма. А Bailey's вместо молока — чтобы он сначала подумал, что это нормальный коктейль.

Алсо, есть несколько других коктейлей с Baileys:

1. Разбодяжив с колой, за минуту можно получить коктейль «Холодец», который будет похож на холодец во всё, кроме вкуса мяса.
2. Смешав с ананасовым соком! От ананасового сока, разумеется, молоко свернется, но наличие блендера и некоторого количества льда делает эту смесь весьма и весьма аппетитной, что на вид, что на цвет. Пользуется популярностью у ГК. Особо озабоченные школьники при приготовлении продукта ко всему перечисленному могут добавить немного любого скотча — повысится бабоукладочность раствора, а вкусовые ощущения при этом останутся православными.
3. Коктейль «Сперма бармена»: в рюмку водки вливается немного Baileys, получается такая характерная взвесь, коктейль описан чуть ниже.

«Мишки Гамми»

Он же «Протокол» он же «Спор-кола» или «Портвекола», «Эйфория», он же «Утренняя Эйфория», «MegaMix», «Мандела Бум», он же «Смерть падонка», он же «**Кукан Боярского**», он же просто «Улыбка» (так как до потери связи с внешним миром улыбка не сходит с лица, наблюдается не у всех). В Крыму, а именно в Симферополе, коктейль носит название «Обезьяна» и имеет даже определенное место для распития именуемое «Курочка» (небольшой сквер возле студенческих общежитий), его распитие возведено в ранг ритуала. Дешевый портвейн (обычно «777», причем чем дешевле примененный портвейн — тем более кошерная вещь получица в итоге) и пепси-кола, пропорции варьируются от 1:1 до 1:3. Название происходит от внешнего сходства полученной бурды с соком из мультсериала. До сих пор жретса **бедными студентами**. Воздействие сногшибательное (во всех смыслах) — полная потеря связи с внешним миром с вызовом некоего Бори, или же наблюдается бешеное сердцебиение, от которого

Коктейль любви своими руками
Специальный рецепт для гуров пива, полезный, тем не менее, для любви анонимуса

Любой заварной кофе, который ВАРИТЬ, а не растворять. | Пивецки по мл. сливок. | Черушка (только) водка. Не жалось и только что-то полугорько полусладкой. | Банка сгущенки. Никаких добавок в пивецки, в составе, должно быть только, что бы сгущ, НИКАКИХ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРСОВ.

Берешь литровую пластиковую бутылку, выливаешь поочередно водку, сгущенку, сливки (сливки сначала лучше поплакаться, потом по вкусу добавить), сваренный кофе (1-2 ложки без горки на литр из воды). Закрываешь пробкой, трясешь (как будто отбивалась гоним, лад). Потом открываешь и пробуешь. Если отгадет водкой, добавляешь сливки. Если не поможет (плохую водку кушай) — добавляешь еще кофе. Трясаешь, ставишь в холодильник.

Отдельно про кофе. Покупай любой заварной кофе, и его варишь. Если нет турки или кофеварки, можно залить горячей водой в чашке и поставить в микроволновку на 2-3 минуты. Потом процедить от гущи, на выходе получаешь прозрачный ароматный темный напиток, который затем и добавляешь в наш коктейль любви.

Всё. Главное самому не увеселиться, а то можно увлечь, еще раньше подопытной, и так страшно желанной, тинючки.

Составлено, собрано и оформлено анонимусом для и во благо анонимуса.
Внимание: добавляйте пожалуйста инструкции самодельных аппаратов, это может нанести вред вашему здоровью. Не доверяйте анонимусу любящего, гонимого, называющегося над нами. Ну ты понял.
Июль 2011

Вариант рецепта.

трезвеешь мигом. После употребления наблюдается неопишуемое кратковременное желание поплевать, резко сменяющееся желанием выпить ещё. Ещё эта бурда называется просто и коротко «ГОВНО». Африканцам запрещено пить сие питьё, так как может вызвать «Эболу», также называемую «Эблой», или «Эйфелевой болезнью», «Афроамериканской смертью», «Эмансипацией» или просто «Эдиком».

«Полярник», он же «Мороженое»

В стакан спирта вливается стакан жидкого азота. После прекращения бурления, получившаяся густая масса **очень аккуратно** употребляется внутрь при помощи ложки на свой страх и риск. Неправильное употребление чревато серьёзными обморожениями полости рта и пищевода. В качестве меры предосторожности строго предписывается применение пластиковой посуды и ложки. На вкус и консистенцию представляет собой натуральное спиртовое мороженое, опьянение вызывает *очень* мягкое и практически незаметное, однако при первой же попытке «запить» (практически неизбежной у любителей традиционного употребления C₂H₅OH) вырубает начисто и с гарантией^[6]. Среди знатоков применяется в качестве более органолептически доступного способа употребления чистого спирта.

Известен подвариант — отработка, являющая собой спирто-глицериновую смесь газированную азотом. Оставался после тестовых испытаний микросхем на термоустойчивость. Пьётся персоналом испытательных установок с великим удовольствием, эффект убоен но быстропроходящ. Кодовое название — «Шампанское». Автор этого абзаца лично не рисковал здоровьем и данный «коктейль» не употреблял, предпочитая дриньнуть чистяка.

«Ностальгия»

Напиток чрезвычайно популярный в начале двухтысячных в городе Ростове-на-Дону среди нефоров, юных алкашей и скинов. Продавался он в заколдованном месте «Под небом». Состав не афишировался и по этому точно никто не знает, что он пил!! **На цвет как пиво, правда пены не было**, на вкус как прокисшее пиво. Из составляющих известно только о присутствии пива, водки и димедрола, остальное тайна и по сей день...

«Огни Кандагара»

Также известен у старшего поколения как «Огни Кабула» («Огни Багдада»). Пол-литра водки, пол-литра пива, довести до кипения и всыпать 6 столовых ложек сублимированного кофе и корицы по вкусу. Пьётся в горячем виде и оставляет благодатные воспоминания. Вообще-то это нечто вроде доморощенного ирландского кофе, только там используется виски и нет пива. Существует разновидность: вода доводится до кипения, кофе (сахар опционально) растворяется, после чего доливаются спирт. Может употребляться охлажденным. Кто сказал «ликер»?

«Опухоль мозга»

Оно же Brain Tumor. Ви таки будете смеяться, но это **вполне серьёзный коктейль**. Бейлис влить в виски (вариант — в смесь водки и шнапса, да впрочем пофиг, лишь бы было достаточно спирта для сворачивания бейлиса) и немного запольировать по поверхности гренадином или даже томатным соком. Получается такая мерзостная белая свернувшаяся масса с красными прожилками, плавающая в прозрачном вискаре. Видок — первый сорт, вкус — ну виски как виски.



Крррасота!

«Прощай, реальность»

Рецепт от [Данечки Шеповалова](#). В 250-граммовый стакан заливается треть «Балтики № 6», и оставшиеся две трети заполняются водкой. Чёрный перец добавить по вкусу. Пить в прямой видимости от блевательного тазика.

«Радостная печень»

Канонически приготавливается из бутылки водки «пшеничная», портвейна 777 и пива жигулёвское — путём смешивания в равных пропорциях. Способ употребления (как правило — в компании) тривиален — залпом выпивается стакан полученной смеси, после чего надо удерживать её в себе полминуты (так как ингредиенты способствуют не самым лучшим вкусовым ощущениям), через некоторое время допиваются остатки ингредиентов, начиная от меньшего градуса. Данный «коктейль» срубает как водка, даёт легкость в последующем питье алкоголя, как большая доза пива и обладает характерным для портвейносодержащих коктейлей отсроченным и спонтанным моментом опьянения. Алсо, выполняет функцию увеселения печени, что и отражено в его названии.

«Северное сияние»

Оно же «экстренное погружение», он же «бабоукладчик» Рецепт: 50% шампанского и 50% водки или коньяка. «Белый медведь» (если водка) и «Бурый медведь» (если коньяк). Пьётся залпом. Известен вариант «Небо в алмазах», отличающийся заменой водки на спирт. Как всегда, всё дело в волшебных

пузырьках.

«СКИТТЛЗ»

Он же «Пяни» (УПЧК не дремлет!). Был назван в честь одного из продуктов смешения. На поллитру водки нужно две пачки скиттлз. Из них выделить конфеты одного цвета и бросить в водку растворяться. Через полчаса напиток готов. Из-за отсутствия **химических веществ** в данном коктейле срубает на отличненько. Визуальные эффекты цвета тех конфет, которые были растворены. Пьётся легко, заправка не требуется. Закусывать можно оставшимися конфетками.

«Слеза комсомолки»

По Ерофееву состоит из лаванды, вербены, «Лесной воды», лака для ногтей, зубного эликсира и лимонада. Если в этой стране такое действительно где-то пили, то **Б-га** нет, других доказательств не нужно.

«Слезу комсомолки»... коктейль... Лаванда... Вербена... Одеколон «Лесная вода»... Лак для ногтей... Зубной эликсир... «Лосьон для лица Лаванда» содержит витамин С, натуральное лавандовое масло и 35 % спирта. «Очищает кожу, обладает антисептическими свойствами, придает коже здоровый свежий вид». (Инструкция по применению). «Вербена» — недорогой одеколон. «Лесная вода» — не одеколон, а «лосьон для лица с витамином С». Содержание спирта — 31-35 % (а в советских одеколоне спирта около 70 %). Это один из трех-четырех самых употребительных в качестве напитков лосьонов наряду с «Лосьоном Огуречным для лица», «Лосьоном Розовая вода для лица» (содержание спирта в обоих — 31 %). Ср.: «Хоть пива дайте глоток, хоть одеколону... Спасите!... можно и лосьончика!» (Алешковский I, 262). Употребление лака для ногтей как сырья для получения спиртосодержащего напитка не зафиксировано. Существовали различные зубные эликсиры («Мятный», «Экстра», «Роса» и др.), которые широко использовались в качестве напитков. Эликсир представляет собой лечебно-профилактический спиртовой раствор для полоскания полости рта. Разные эликсиры содержат спирта от 20 до 30 %. При изготовлении подобной смеси образовалось бы 363 гр. коктейля, с содержанием спирта около 30 %. Однако, подобные смеси никогда не употреблялись из-за ядовитости и дороговизны лака для ногтей.

— «Энциклопедический словарь-справочник поэмы В. В. Ерофеева «Москва — Петушки» [5]

«Смерть после полудня»

Вполне себе коктейль, даже подается в некоторых барах. В 200-граммовый бокал наливается 150 гр. шампанского, обычно «Советского», и 50 гр. Абсента. Иногда, видимо для для больших понтов, добавляется половинка ломтика грейпфрута, и все это пьется через трубочку. После пары таких коктейлей гарантированно достигается состояние при котором ноги почти не ходят а голова способна только улыбаться.

«Т-34»

Ингредиенты — бутылка портвейна (для улучшения вкуса лучше брать за 120 рублей, а не за 30) и бутылка водки (в районе 150 рублей). У данного коктейля есть две разновидности — обычный и бронебойный. В стакан (200 гр.) наливается **ПЕРВЫМИ** 2/3 портвейна и **ВТОРОЙ** 1/3 водки, и на выходе получается обычный Т-34. Обычный он тем, что первой в ход идёт водка, и львиная часть заглушается портвейном. Бронебойный: В всё тот же стакан льются две трети водки (на этот раз первыми) и треть портвейна (соответственно второй). Думаю, почему называется бронебойным пояснять не надо. После 3-Х стаканов Т-34 может срубить. Вот такие они, советские танки. P.S. Однако, олдфаги-бормотологи и Анонимус вкупе с ними заявляют, что смеси «вина» и водки еще со времён Венички Ерофеева назывались «Поцелуями».

«Текила-бум»

Берется Текила и спрайт/шампанское. Наливается в короткий широкий стакан (если приготовили его не самостоятельно на табуретке, а заказываете у бармена, то готовится коктейль в стакане "Old fashion") 1:1, ставится на салфетку и салфеткой же накрывается (это пожалуй лучший способ напитать салфетку текилой и попить спрайта. Расово верно вместо салфеток/полотенец/труссов использовать кОстер (картонный подстаканник)). Придерживая рукой быстро ударяемся стаканом несколько раз об стол, после чего залпом выпивается. При употреблении с шампанским три дозы гарантируют веселые пляски на танцполе, а при употреблении с веществами и более интересные эффекты.

Хлебное вино

Он же «Пьяный суп» — за границей очень уважался золотоискателями. В тарелку крошится ~~нел-булжи~~ полбуханки хлеба (черного) и заливается половиной бутылки водки. Есть ложкой. Можно еще добавить мелко покрошенный репчатый лук. Вся хрень без водки называется тюрей. Состояние организма после употребления — соответствующее. Также рекомендуется смаковать кусочки хлеба во рту, так как эффект

от всасывания алкоголя через слизистую рта наступит быстрее, чем при всасывании через желудок.

«Чай по-капитански»

Он же «адмиральский чай». Советский расовый коктейль морских офицеров. Способ приготовления: в чай доливается ром. Чем же отличается от [грога](#)? А тем, что по мере отхлебывания чая доливается ром, так что кружка все время полна. В итоге, в какой-то момент присутствие чая перестаёт ощущаться, и в кружке остается практически чистый ром. Так-то. Вместо рома может использоваться коньяк. Неопытный моряк упивается в хлам, опытный выпивает остаток и переворачивает чашку.

В одной из книг Пелевина («Чапаев и Пустота») упоминается коктейль времён Великой Октябрьской Социалистической Революции: гранёный стакан водки в который на кончике ножа, но не совсем мало, всыпается кокаинум. Тем же ножом мешается и залпом выпивается. Назывался он «Балтийский чай» — название это придумал сам Пелевин, а в реальности подобное пойло было принято именовать «окопным коктейлем», так как появился он в военной среде царской армии времён Первой Мировой как боевой стимулятор. Ввиду труднодоступности одного из ингредиентов попробовать такой нынче трудно.

— «Днепровский чай» еще «Балтийским» именуют. Или «Матросским». Ложка кокаина с верхом на кружку спирта-сырца. Принимать перед едой, помешивая, но не взбалтывая.

Борис Григорьевич замер, с трудом дожевдал порцию «Герцога».

Сглотнул.

— И... и как?

Петр Леонидович беспечно улыбнулся:

— Жив, как видите. Мне тогда семь годков исполнилось. Остался сиротой, без родителей. А тут тиф. Помер бы, конечно, но, как говорится, не было счастья, да несчастье расстаралось. Бандиты спасли, Сенька Жадик со товарищи. Авторитет губернского масштаба, с двух стволов лупил, не промахивался...

...

— Подобрали, пожалели мальчишку. Лекарств не было, вот и пользовали «Днепровским чаем». Я потом долго думал: почему не помер? Даже в книжки заглянул. Оказывается, употребление этой адской смеси приводит к метаболическому взаимодействию и образованию так называемого кокаэтилена, сравнимого с кокаином по способности подавлять пресинаптический захват дофамина... Продолжать?

— Г.Л. Олди, «Турмен».

«Чёрная каракатица»

Также известен как «Бэтмэн», «ПП», он же «Коррозия». В 250 мл стакан налить 50 г водки, столовую ложку сахара, пакетик растворимого кофе. Размешать и долить до верха стакана «Кока-колой». В зависимости от крепости организма с одной-двух доз у потребившего начинается полная [каракатица](#).

Есть и несколько альтернативных способов приготовления:

1. Покупают двухлитровую бутылку колы, из неё выпивают четверть, затем внутрь наливают пол-литру водки или дешевого коньяка, присыпают сверху тремя пакетиками растворимого кофе, закрывают и тщательно взбалтывают, после чего ждут отстоя пены^[7]. Ввиду относительно дешевых компонентов коктейль был чрезвычайно популярен среди [молодежи](#) и был вытеснен из их сердец лишь еще более дешевой альтернативой.
2. Из предварительно заваренного, остуженного и процеженного натурального кофе с корицей и гвоздикой, соса-солы с максимально возможным содержанием газа и водки. Кофе должен быть запредельно крепким, водки должно быть много, корица добавляет аромат. Если удастся удержать газы в коктейле, 0.5 этой жидкости достаточно для уничтожения мозга, литра — для написания курсовой, полутора — для ночной прогулки на велосипеде от Рязанского проспекта до Водного стадиона на максимальной скорости.
3. С гранулированным растворимым кофе, гранулы которого при растворении дают кофейного цвета «столбики». Если в коктейле колы не очень много, то «столбики» отчетливо видны, и коктейль называется Ржавые Гвозди.

[Кофеинум](#) + градус + газики = феерический неиллюзорный пиздец. Так-то!

«Чёрный бархат»

Производится через смешивание любого, даже самого отвратительного игристого вина (именуемого в этой стране «шампанским») и портера (именуемого в этой стране балтикой-шестеркой). Отличается нескритичностью к качеству компонентов. Выносит моск сразу и надолго, но при этом недалеко. Ужраться

чёрным бархатом крайне сложно, я гарантирую это!

Хотя на самом деле, «**Чёрный бархат**», будучи правильно приготовленным, являет собой весьма доставляющий **бла-ародный** коктейль. Пиво, естественно, должно быть не портером, а стаутом — то есть Гиннесом (желательно в пабе из кеги), или чёрным лагером на крайняк, шампанское — хорошим брютотом, никакой полусладкой советской хуйни. И не смешивайте жидкости, **слои должны быть раздельными!** 1 часть пива к 2 частям шампанского.

Еще один вариант «Чёрного бархата» родом из Латвии, а точнее из Риги, и представляет из себя всё тот же брют, но в смеси не со стаутом, а с небольшим количеством рижского бальзама. Пряно, вкусен и зело пьян сей замечательный коктейль!

Любимый коктейль Бисмарка, хорошо идёт с тушёной капустой и сосисками. На вкус — как шампанское с пивной ноткой, и очень бодрит. При употреблении вызывает страстное желание объединить Германию и показать лягушатникам силу немецкого оружия.

«Шипунчик»

Он же «Белый шум», он же «Достаточно одной таблетке». Водка (текила, коньяк, абсент) заливалась в бытовой сифон и газировалась, отчего напиток валил с ног почище пулемета. На 80 кг живого-крепкого организма нужно 300—400 г такой вот бодяги чтоб убраться в хлам на 24 часа (независимо от выпитого). Желаящим: спирт надо всё-таки развести хотя бы до 80 градусов). В суровых сельских условиях 90-х (и даже нулевых, поскольку денег больше не стало) таким образом газировался самогон, спирт «Рояль», портвейн или любое спиртосодержащее пойло, которое в данный момент можно было найти на селе (соответственно о водках, текилах и других экзотических в глубокой провинции напитках речь не идет) в этом случае ни про какие 300—400 г говорить не имело смысла, могло перенести в параллельные миры и употребление 50-100 г. В inferнальном варианте для приготовления напитка использовались спирт гидролизный группы «Б» (тот самый, выписываемый килограммами для «протирки оптических осей»), твердая углекислота (добываемая из огнетушителя посредством брезентовой рукавицы), и пятилитровый сосуд Дьюара (ну, чтоб не возиться с холодильником). В дьюар насыпалась углекислота, потом заливался спирт; небольшая пауза (все-таки твердая углекислота это чуть больше, чем -70), и можно принимать внутрь. На вкус ничуть не хуже, чем сифонный вариант. Был и остается популярен среди студентов, ибо 1 заправленным сифоном можно получать удовольствие 2-3 недели, в зависимости от количества ртов.

«Яблочный гвоздь»

Исключительно дамский коктейль, хотя может применяться кем угодно. Прост, но требует как минимум прямых рук. Берется водочная рюмка (желательно предварительно охлажденная), в нее наливается на 3/4 водка. Далее поверх водки наливается яблочный сок, желательно как можно более жидкий (автор употребляет Rich). Сок не должен смешаться с водкой, а должен висеть отдельным слоем. Далее в центр высыпается с кончика ножа корица, высыпается осторожно и сразу же получившаяся кучка протыкается зубочисткой — в идеале — получается как бы шляпка и тело гвоздя. Все дело в практике.

«Лилльский палач»

Убийца печени, почек, моска, чувства самосохранения и самого главного инстинкта. Творится сия полумифическая смесь таким образом. В стакан (200 грамм) спирта вливается ложка глицерина (для сладости и выведения продуктов распада после), кубик «сухого льда» (охладить можно и льдом обычным, но в связи с распальцованностью «коктейля» и для газиков всыпают углекислоту), кокаин — сколько удалось достать, но без передоза. Больше половины чайной ложки не рекомендуется. Если очень хочется — одну, но уже, тащемто, пиздец. Все вышеописанное иногда именуют «Эшафот» или «Плаха». Собственно палачом с боооольшущим топором является ЛСД, коей нужно марку, а лучше две. Пьется этот страх через соломинку, мелкими глотками с крупными паузами. Глотков обычно не нужно более трех-четырех. Катастрофичен, гарантированно отправляет употребляющего под стол ловить выходящих в верхние слои атмосферы зеленых снусмумриков либо в больничку-гроб. Мечта начинающего мазохиста, ибо совмещает рвотный рефлекс от спирта, последующий мощный пронос от глицерина, отходняки от снега и кислоты на фоне общего желания сдохнуть и похмелья. Ходят слухи, что сия дрянь — суть воплощения Большого Пиздеца и НЕХ в одном стакане.

«Табачный капитан»

В кружку пива 500 мл насыпается нюхательный табак, желательно старый, который нюхала ещё ваша бабушка/дедушка. Чем старше табак, тем лучше. Насыпать нужно тонким слоем, равномерно распределяя табак по всей поверхности напитка. Затем делается большой глоток, после чего вся процедура повторяется. Особого эффекта не даёт, но выглядит круто и чаще всего используется для нарезания понтов.

Примечания

1. ↑ чифир варят! а крепкий чай (купец) — настой.
2. ↑ В лихие 90-е опознать, какой именно спирт был в основе можно было только путем опытов.
3. ↑ Уминался до шарообразного состояния и досушивался. Получался [советский аналог](#) появившихся позднее «попрыгунчиков».
4. ↑ В расовом советском фильме «Хроники пикирующего бомбардировщика» разводилось с вареньем и употреблялось под названием ликер «Шасси».
5. ↑ Это когда пиво с водкой наливается в стакан, стакан зажимается ладонью, ~~взбалтывается~~ с размаху бьёшь доньшком стакана об колено — образуется дохуя мелких пузырьков, после чего обильно пенящаяся жидкость немедленно заливается в алкаша. В идеале зажимается не рукой, а полиэтиленом: правильный алконавт уважает гигиену. Алсо, наиболее эффективно и эффектно сделать ряд быстрых движений в четыре этапа: 1. замах вниз, удар стаканом по коленке; 2. замах вверх, удар стаканом по подставленной ладошке; 3. снова вниз, по колену; 4. оперативно сдернув полиэтиленку, донести стакан до ротовой полости и без промедления употребить. Попробуй, юный Анонимус. Это лучше яги. Алсо, есть лайт-вариант со спрайтом или тоником вместо пива.
6. ↑ Алсо, анон был свидетелем питья чистого азота, фейла не последовало, — главное не глотать. [пруфлинк"](#)
7. ↑ Так мешают только мудаки, все адекватные люди предварительно растворяют кофе в небольшом количестве воды чтобы не тратить кучу времени на еблю с пузырьками. Потому что [знают матчасть](#). Или не ебут голову и медленно и аккуратно переворачивают бутылку.