



Ширли Темпл от дизайнера Мэгги Россети для Thrillist

**Ширли Темпл, пожалуй, самый известный безалкогольный коктейль.** Это идеальный способ взять 7UP, и сделать его немного более изысканным. Попробуйте приготовить для гостей, любящих коктейли или для компании домашних домочадцев, восхитительный коктейль Ширли Темпл!

Этот один очень простой рецепт всегда должен быть в вашей стопке рецептов.

Но еще немного о том, кто такая Ширли Темпл и отчего оказана такая честь.

Легенда гласит, что когда она, ещё маленькой девочкой, ужинала в модном ресторане со своими родителями и другими голливудскими звёздами, которые наслаждались коктейлями, бармен приготовил ей особый безалкогольный напиток, чтобы она тоже могла чувствовать себя шикарно. Вместо 7UP рецепт Ширли Темпл также можно приготовить с использованием имбирного эля Canada Dry®.

ШАРЛИ ТЕМПЛ:

*“Благоприятные обстоятельства не всегда поддаются логике, но в этом и есть их прелесть.”*



Ширли Темпл – культовая детская актриса. В детстве была актрисой номер один в Голливуде. Родилась 23 апреля 1928 года. Ширли – американская актриса, певица, танцовщица и дипломат. Позже она была назначена послом США в Гане и Чехословакии, а также занимала должность начальника протокола США.

## Как Ширли Темпл стал моктейлем?

Почитайте интересные наблюдения Джесса [Мэйхью](#) почему этот гренадиновый любимец выдержал испытание временем.

Опубликовано 25.01.2022:

*Прошлой осенью я сидел в мраморном баре нью-йоркского ресторана, читал книгу и ждал гамбургера. К бармену подошёл официант, чтобы получить заказ. “Это правильно?” — спросил бармен. «Ага, восемь Ширли Темпл».*

*Я наблюдал, как официант доставлял вишнево-красные напитки в тонких пивных стаканах с торчащими полосатыми соломинками к столу девушек старше 21 года.*

*Ого, подумал я, люди*

*до сих пор их заказывают.*

*Мои ассоциации с Ширли Темплс начинаются и заканчиваются детскими воспоминаниями о заказе напитка в стейк-хаусе, когда мои родители купили коктейли. Острая мараскиновая вишня, шипящий 7-Up и шелковистый сироп гренадин остались очень далекими воспоминаниями. Но поскольку безалкогольные коктейли стали обычным явлением в меню, а книги и продукты занимают все больше полок, я задался вопросом, возвращается ли Ширли Темплс – или она вообще когда-нибудь исчезала?*

*«Ингредиенты в Ширли Темпл — обычные ингредиенты, которые можно найти в баре и использовать во многих коктейлях: лимонно-лаймовая газировка или имбирный эль и гренадин», — говорит Дерек Браун, владелец баров DC*

*[Disco Mary](#) и автор только что выпущенной Книги [журнала Los Angeles Magazine](#).*

*«Поэтому, вероятно, для нее было очень важно войти, и они хотели, чтобы она почувствовала себя взрослой. Когда я в детстве заходил в Chasen’s, наш официант всегда спрашивал: «Хотели бы вы Ширли Темпл, как актриса?»*

*Chasen's* был «олицетворением Старого Голливуда», вспоминает Мартино, говоря, что видел там Фрэнка Синатру, а его родители видели Элизабет Тейлор и Клинта Иствуда. Это были деревянные панели без окон и декадентские кабинки из красной кожи — некоторые из которых были проданы за немалые деньги на аукционе, когда ресторан закрылся в 1995 году.



Ресторан Чейзена в Западном Голливуде, 1960 год

[. | Архивы Андервуда / Архив фотографий / Getty Images](#)

*Помимо звездного списка гостей (и знаменитого перца чили), непреходящим наследием Chasen's является коктейль Ширли Темпл. Дети всех эпох продолжают заказывать напиток, чтобы почувствовать себя изысканно. Один из таких детей, Лео Келли, также известный как*

[Jack Rudy](#) и

[историк напитков Дарси О'Нил](#) опубликовал эссе,

в котором утверждалось, что, в зависимости от эпохи, гренадин изготавливался из самых разных ингредиентов, включая гвоздичное масло, ликер мараскино и даже малиновую эссенцию.

Независимо от того, из чего он сделан (в случае Либера это гранат из Калифорнии, вода из цветов апельсина и тростниковый сахар), гренадин является основным продуктом бара. Вы найдете его во всем: от тики-напитков в стиле Trader Vic до ураганов на Бурбон-стрит. Вездесущность сиропа — еще одна важная причина, по которой Ширли Темплс осталась с нами. Любой бар, где угодно, может сделать вам его.

Для Хиггинботэма этот напиток возвращает его в поездку, которую он совершил в небольшой городок в центральном Техасе со своими бабушкой и дедушкой. Они остановились в старомодном магазине газировки на городской площади, и там он отпил свою первую порцию. «У меня это ассоциируется с ужином в средней Америке», — говорит он. «Моя бабушка, вероятно, готовила его с имбирным элем Rose's, и это заставляло тебя чувствовать себя более взрослым, чем просто съесть рожок мороженого».

Хиггинботэм считает, что это один из самых популярных из 16 сиропов Liber, и, по мнению Хиггинботэма, люди заново открывают гренадин и, по доверенности, Ширли Темплс. Он говорит, что ему нравится слышать о более современных версиях, приготовленных из имбирного пива или свежесвыжатого сока лайма.

Браун, который говорит, что он больше любил газировку и Слерпи, признает, что свежий сок лайма и домашний гренадин, безусловно, являются улучшением классической Ширли Темпл. Но он надеется, что люди поймут, что этот напиток — это всего лишь верхушка айсберга, когда речь идет о безалкогольных напитках в наши дни.

«Для некоторых людей сухой январь — это всего лишь месяц, а для других — вся жизнь», — говорит Браун. «Речь идет о выборе, и в каждом меню должны быть варианты с низким содержанием алкоголя и без него, которые, честно говоря, выходят далеко за рамки Ширли Темпл».

*Но факт остается фактом: у Ширли есть выносливость. Этот напиток, изобретенный для молодой голливудской звездочки почти столетие назад, его заказывают и сегодня — в вирусных аккаунтах в Instagram и в барах Верхнего Ист-Сайда Манхэттена.*

*«Я до сих пор заказываю их примерно раз в неделю, это правда», — смеется Мартино. «Иногда официанты думают, что это очаровательно, а некоторые не могут поверить, что я серьезно. Я не знаю, это чувство безопасности из детства или что-то в этом роде. Но когда они приготовлены правильно, они просто восхитительны».*



Либер Ширли Темпл

|

Фото любезно предоставлено Liber & Co.

## Рецепт Либер Ширли Темпл

Ингредиенты :

- ½ унции сиропа огненного имбиря
- ½ унции настоящего гренадина
- ¾ унции сока лайма
- 2 дэша биттера Пейшо
- газированная вода

Способ применения :

добавьте сиропы, сок лайма и биттеры в высокий стакан, наполненный льдом. Залейте содовой водой и перемешайте. Сервировка в бокале хайбол, украшенном кружочком лайма и вишней.





### **РЕЦЕПТ от 7UP**

- 1/4 стакана **7UP®** или диетического **7UP®**
- 1-1/2 ст. гренадиновый сироп

- Лёд
- Вишня Мараскино для украшения
- Готово через: 2 минуты
- Размер порции: 1 человек







БЕРИТЕ 7UP + Гренадин и Праздуйте Радость Жизни Каждый день!

В ТОВАРО ЛЮБЯТ 7UP □

---