



Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (<https://nashagazeta.ch>)

Веспер – коктейль, придуманный Бондом в честь любимой | Vesper – un cocktail inventé par Bond en l'honneur de sa femme bien-aimée

Author: НГ, [Лозанна](#) , 19.06.2017.



(© Mamont)

Сегодня – День мартини, любимого напитка агента 007. Свой знаменитый коктейль британский разведчик посвятил Веспер Линд, к которой испытывал самые нежные чувства.

|
Aujourd'hui, on fête la Journée de martini, une boisson préférée de l'agent 007. Son fameux cocktail l'agent britannique a dédié à Vesper Lynd pour laquelle il a approuvé des

sentiments vifs.

Vesper – un cocktail inventé par Bond en l'honneur de sa femme bien-aimée

Но ошибался он: Евгений

Спал в это время мёртвым сном.

Уже редуют ночи тени

И встречен Вesper петухом...

А. С. Пушкин, «Евгений Онегин»

Vesper – «вечерняя звезда», «вечер» по-латыни, а в древнегреческой мифологии так иногда называют сияющую в ночном небе Венеру. В середине прошлого века такого же имени удостоился коктейль, впервые упомянутый «отцом агента 007» [Яном Флемингом](#) в романе «Казино Рояль». Книга, открывшая эпопею бондианы, была опубликована в 1953 году.

По сюжету, во время игры в покер Джеймс Бонд попросил бармена принести ему коктейль, состоящий из трех частей джина, одной части водки и ½ части аперитива Kina Lillet (белое вино, настоянное на хинине и других травах) с добавлением двойного объема льда. Этот момент не только описан в книге, но был впоследствии экранизирован в фильме «Казино Рояль» и в сиквеле «Квант милосердия». По наблюдениям специалистов, это единственный случай, когда Джеймс Бонд смешивал водку с джином.

«Однажды попробовав его, вы больше не захотите ничего другого», – утверждал агент 007, назвавший свое изобретение в честь Вesper Линд, покорившей его сердце. Знатки бондианы утверждают, что она – единственная женщина, в которую был по-настоящему влюблен блестящий британский разведчик, равнодушный к прекрасному полу, азартным играм и алкоголю. Интересно, что именно эта героиня считается рекордсменкой по употреблению спиртных напитков среди всех девушек Бонда. Увы, в конце романа выяснилось, что Вesper Линд была двойным агентом, но репутации коктейля этот факт не повредил – он уже жил своей жизнью. Кстати, в одной из экранизаций роль женщины, завладевшей сердцем супергероя, сыграла швейцарская актриса Урсула Андресс, секс-символ 1960-х, чью красоту высоко оценила сама Брижит Бардо в своих мемуарах.

Несмотря на то, что рецепт напитка придумал бармен-любитель, благодаря Джеймсу Бонду он стал весьма популярным и "держится" уже более шестидесяти лет. Теперь джин с водкой и вермутом подают во всех уважаемых заведениях. А при наличии необходимых ингредиентов «Вesper» легко сделать и в домашних условиях: для этого не нужен даже шейкер.

Интересно, что рецепт придумал не сам писатель Ян Флеминг, а его друг, который назвал коктейль «Вечерняя звезда», на английском языке – Vesper. Флеминг лишь использовал эту идею в романе.

Вермут Кина Лиллет (Kina Lillet) больше не выпускается в оригинальной рецептуре. Теперь похожий напиток называется Лилле Блан (Lillet Blanc), но в России его достать сложно, поэтому для приготовления коктейля его рекомендуется заменить белым

сухим вином или сухим белым вермутом.

Состав и пропорции:

- джин AVIATION – 15 мл;
- водка MAMONT – 35 мл;
- сухое белое вино MUKHRANI RKATSITELI / GURULI MTSVANI – 7,5 мл;
- лед в кубиках – 300 грамм;
- лимонная цедра – 1 кусочек.

Способ приготовления. Налить в стакан для смешивания водку, джин и вино. Добавить лед, аккуратно перемешать ложечкой. Перелить полученную смесь через стрейнер (сито) в охлажденный коктейльный бокал. Добавить лимонную цедру.

[водка Мамонт](#)

[водка Mamont](#)

[коктейли с водкой](#)

Статьи по теме

[Вечно молодой, вечно пьяный...](#)

[«Их бин Бонд, Джеймс Бонд. Грюючи!»](#)

[Джеймс Бонд на службе Папы](#)

[Следующее авто Джеймс Бонд откроет с помощью часов](#)

[Часы Джеймса Бонда проданы](#)

Source URL:

<https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/vesper-kokteyl-pridumannyy-bondom-v-chest-lyubimoy>