

Праздник к нам приходит: рецепты коктейлей разных стран

За окном бушует метель, пушистые хлопья снега устилают белым покрывалом холодную землю. Прохожие торопятся по своим делам. Детишки зачеркивают дни в календаре (ждут Новый год), опытные хозяйки составляют праздничное меню.

Предлагаем разбавить вашу барную карту и добавить в число праздничных напитков несколько интересных коктейлей. Только не переборщите, страшный зверь "похмелье" не дремлет.

Пина колада



Два века тому назад пираты решили разбавить ром ананасовым соком, так получился прародитель коктейля. На суше официально Пина колада (в переводе с испанского "выжатый ананас") появилась в 1954 году в отеле Hilton в Пуэрто-Рико. Три месяца местный бармен Рамон Марреро искал идеальную пропорцию светлого рома, ананасового сока, кокосового молока. И таки нашел. 35 лет он угощал этим коктейлем посетителей бара Beachcomber, пока Пина коладу не объявили национальным напитком.

На сегодняшний день существует несколько рецептов Пина колады. В том числе и упрощенных. Поэтому напиток можно легко приготовить дома. Вам потребуется: вермут, ананасовый сок и ванильное мороженое. Пропорции зависят от ваших предпочтений.

Беллини



Родиной этого коктейля считается Венеция. Напиток получил свое название в честь знаменитого живописца Джованни Беллини, который добивался восхитительных розоватых оттенков белого в одеяниях святых на своих картинах.

Изобрел оригинальный рецепт коктейля Джузеппе Чиприани в середине XX века в Баре Гарри. Изначально в состав Беллини входило персиковое пюре и просекко. Позднее в напиток стали добавлять джин или водку. Среди первых дегустаторов коктейля были Эрнест Хемингуэй и Хамфри Богарт.

Негрони



Когда-то давно во флорентийское Caffè Casoni (сейчас - Caffè Giacosa) уверенно

зашел корсиканский граф Камилло Негрони. Дворянин перед обедом изволил заказать свой любимый коктейль "Американо". Однако напиток показался графу слабоватым. Тогда он попросил заменить содовую джином. Так родился знаменитый "Негрони" - аперитив на основе джина, вермута и биттеров.

Кровавая Мэри



О родине этого напитка спорят до сих пор. Одни заявляют, что напиток придумали англичане, другие уверяют, что это сделали французы, а третьи вообще приписывают авторство полякам. Кто же на самом деле изобрел рецепт знаменитого коктейля, неясно. Ясно одно: его можно приготовить и дома.

Для этого вам потребуется: охлажденная водка (50 миллилитров), густой томатный сок комнатной температуры (100 миллилитров), свежевыжатый сок лимона (15 миллилитров), соль и перец (щепотка), соус "Табаско" (две-три капли). На дно бокала сыплем соль, перец, капаем соус, сок лимона, наливаем томатный сок, по лезвию ножа (или по чайной ложке) на стенки бокала/ стакана аккуратно выливаем водку, стараясь не смешивать слои. Готово.

Отвертка



Впервые о коктейле Screwdriver или "отвертка" упоминается в газете Time в 1949 году. Журналисты, рассказывая об общении американских инженеров с агентами турецкой разведки, сделали скрытую рекламу напитку. Авторство коктейля до сих пор не установлено. Его происхождение напрямую связано с легендой о нарушении "сухого закона" в Иране, где работали нефтяники из США в середине XX века.

Поговаривают, что они закрашивали алкоголь апельсиновым соком и размешивали все это дело отверткой.

Рецепт напитка очень прост. На дно стакана кладете кубики льда, наливаете водку и сок (1:2), перемешиваете.

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com



Автор текста: **Виктория Британская**, обозреватель.

На сайте опубликовано **581** текстов этого автора.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)