

Новый год настает: готовим забугорные коктейли

До Нового года остались считанные часы. Радушные хозяйки готовят праздничный стол, елка мигает разноцветными огнями, подарки ждут своего часа.

Из года в год мы угощаем гостей привычными напитками, а что, если разнообразить «барную карту»? БАБР делится рецептами знаменитых иностранных коктейлей. Только не переборщите - коварный зверь «похмелье» караулит вас «под елкой».

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, неизвестно. Ясно одно: его можно приготовить и дома.

Для этого вам потребуется: охлажденная водка (50 миллилитров), густой томатный сок комнатной температуры (100 миллилитров), свежесжатый 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 на смешивать слои. Готово.

Лонг Айленд Айс Ти



Появлению этого напитка поспособствовал сухой закон в США. Во время запрета на алкоголь американцам было трудно отказаться от спиртного, поэтому они придумали коктейль «Лонг Айленд Айс Ти». Напиток маскировали под обычный холодный чай с лимоном, никто из несведущих и не догадывался о его подоплеке.

Готовят американский коктейль так: берут апельсиновый ликер (14 миллилитров), белый ром (14 миллилитров), джин (14 миллилитров), водку (14 миллилитров), текилу (14 миллилитров), чай (28 миллилитров) и колу. Наливают все в высокий стакан, смешивают, кладут лед и доливают колу.

Маргарита



Многие наверняка что-то слышали про коктейль «Маргарита», его еще часто заказывают героини разных фильмов. Делают этот напиток на основе текилы. Бармены до сих пор спорят, где его придумал, на право называться родиной «Маргариты» претендует половина городов Мексики и Южной Америки. Существуют целых три версии его создания. По одной из них, коктейль придумал Карлос Херрера в 1938 году специально для актрисы Маргариты Кинг в баре Тихуаны. По второй - в 1948 году этим напитком угостила Томми Хилтона (тогда владельца отелей Hilton) хозяйка виллы Маргарита Сеймс. По третьей - в 1936 году в отеле Креспо в Пуэбло Дэнни Негрете сделал коктейль для своей подруги Маргариты.

Напиток готовится из равных пропорций текилы и сока лайма с добавлением ликера «Куантро». Все ингредиенты тщательно перемешиваются в блендере с большим количеством льда.

Мохито



Предком этого коктейля считают напиток «Драк», который в свое время изобрел пират Фрэнсис Дрейк. Что тогда у мореплавателей было на корабле с избытком? Правильно, ром. Именно в него мужчины стали добавлять лайм и мяту. Делали они это по двум причинам. Первая - для профилактики простуды, вторая - чтобы перебить вкус некачественного алкоголя.

Сам «Мохито» - коктейль кубинский. Делают его из того же белого рома, только помимо лайма и мяты добавляют содовую и тростниковый сахар. Сначала в высокий стакан наливают сок лайма, насыпают сахар, добавляют измельченную мяту, колотый лед, вливают ром и содовую.

Пунш



Пунш - древний горячий напиток из Индии. В состав настоящего индийского пунша входило пять ингредиентов: местный алкоголь, лимонный сок, сахар, вода и пряности. В конце XVI века английские моряки привезли рецепт этого напитка в Великобританию. Коктейль полюбился аборигенам, его поспешили адаптировать и подстроить под себя. Одно время в пунш добавляли даже чай.

Позднее европейцы вычеркнули из состава напитка индийский алкоголь, заменив его ромом. Затем вместо воды и лимонного сока стали добавлять вино и фруктовый сок, чтобы смягчить крепость рома.

Фото из открытых источников

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: krsyar.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](#)