

История возникновения коктейлей

Выполнила: Егорова Ю.А.
Проверила: Горшкова С.Ю.

«Маргарита»

Коктейль маргарита является самым популярным в мире. Несмотря на то, что тесно переплетаются история возникновения маргариты и текилы, коктейль все же сумел выделиться и получить свою отдельную легенду.

По одной из историй говорится, что в 1940 годах (в некоторых источниках упоминается, что это был 1935 или 1938 год) в баре «Rancho La Gloria», который был расположен в Тахуане, был впервые смешан, в наше время знаменитый коктейль маргарита. Постоянно собиралась в том заведении различная светская публика из Соединенных Штатов и была среди них, в то время мало кому известная актриса Маджори Кинг. У девушки была аллергия на все разновидности алкоголя, а исключением была текила, но по иронии судьбы, она ее не любила. Тогда бармен этого заведения Денни Геррера, решил поэкспериментировать – перемешал три части текилы Blanco, две части ликера Трипп Сек и добавил примерно одну часть свежевыжатого сока лайма. В лимонный сок он погрузил бокал для шампанского, а после, обмакнув его в соль, в него налил получившуюся жидкость и предложил его Марджори, которая по достоинству оценила вкус коктейля. Имя актрисы Геррера в переводе на испанский означало Маргарита, и этот изумительный напиток был назван в ее честь.



«МОХИТО»

- По легенде, мохито появился на Острове свободы в **1930** году, да и то лишь потому, что на одной горячей вечеринке в отеле «Севилья» веселящейся золотой молодежи не хватило джулепа (другой коктейль на основе рома), и бармен слепил мохито из того, что было.
- А было под рукой как раз то, что пользуется спросом у пьющей публики и по сей день – светлый ром, цитрусовый сок и мята.
- Лишь в **80-е** годы **XX** века мохито проник в **Соединенные Штаты** (надо думать, нелегально) вместе с волной кубинских мигрантов и уже оттуда очень быстро распространился по всему миру.



«Космополитен»

- История создания коктейля Космополитен (Cosmopolitan) очень интересна. Согласно одной, наиболее распространенной версии этот ставший сегодня мегапопулярным коктейль впервые приготовила барменша из Флориды по имени **Шерил Кук**.
- В одном из интервью барменша сказала, что озарением ей послужил тот факт, что многие люди из соображений престижа и для того, чтобы покрасоваться бокалом в руках довольно часто заказывали у нее вермут мартини. В этой связи было бы довольно интересным и перспективным смешать этот очень популярный спиртной напиток для того, чтобы разнообразить его вкус, но вместе с тем, чтобы его можно было наливать в такие классические бокалы.
- Дата происхождения коктейля называется разная, так Шерил Кук утверждает, что впервые его приготовила в **1986 году**, тогда как дотошные историки элитного алкоголя утверждают, что коктейль уже был популярен в Америке в семидесятых годах.



«Секс на пляже»

- По легенде напиток назывался “Sand in your shorts” после его переименовали в “Fun on the Beach”. Весной 1987 года по традиции на время каникул “Spring-Break” на побережье южной Флориды съехались десятки тысяч студентов из разных уголков США и Канады. В это время одна алкогольная компания решила заняться продвижением персикового шнапса, который не пользовался популярностью. Компания предложила конкурс лучшему заведению, которое больше всего продаст шнапс, полагалась премия 1 000\$, лучшему бармену – 1 00\$. Вот здесь все и началось.

Больше всех шнапса по итогам акции продал бармен по имени Ted Pizio из курортного городка Форт-Лодердейл, расположенного между Майами и Уэст-Палм-Бич. Название “Sex on the Beach” родилось само собой.

В нашей стране коктейль “Sex on the Beach” обязан сериалу “Санта Барбара”, который любили смотреть все домохозяйки постсоветского пространства. Именно в сериале прозвучала легендарная фраза “Тебе приготовить “Секс на пляже”? ”Sex on the Beach” входит в число классических коктейлей.



«Ламборджини»

- Коктейль назван в честь супермашины, которая способна развивать скорость до 350 километров в час. Он появился в Киеве в 2004 году.

Любители ярких впечатлений и потрясающих зрелищ обожают клубные тусовки и захватывающие экстремальные коктейли, и в этом ничего удивительного! Вы когда-нибудь наблюдали, как подаются экстремальные коктейли профессиональным барменом? Он поднимет настроение на всю неделю и Вам будет, что вспомнить и о чем поговорить с близкими и коллегами. Как только ни называют этот напиток: и горящий Ламброджини, и пылающий Ламборджини, и огненный Ламборджини. Эффектная подача и элитный алкоголь – отличительная черта этого коктейля.



«Гарибальди»

- Джузеппе Гарибальди, в честь которого и назван аперитив, считается наиболее культовым героем Италии. Доблестный воин, не щадя жизни сражался с иностранной интервенцией и способствовал объединению раздробленной Италии, он навеки останется в сердцах каждого гражданина своей страны как символ свободы и независимости. История коктейля Гарибальди начинается с 1861 года, впервые он был приготовлен в городе Милане. По цвету, коктейль напоминает ту самую ярко красную революционную рубашку Гарибальди, так собственно и появилось название. Напиток был внесен в сборник классических рецептов IBA (International Bartenders Association) 1987 году.



«Б-52»

- имя коктейлю дал бомбардировщик «B-52 Stratofortress» – он был главным оружием у американских войск во время войны во Вьетнаме. Бомбардировщик американцы уважительно называли «Бифи», он сбрасывал горящие бомбы на противника, поэтому коктейль поджигается и его также можно называть «Бифи». Время возникновения коктейля – конец 1970-х годов и это самый первый слоистый коктейль, придуманный в мире.



«Белый русский»

- один из популярных коктейлей на основе водки, ведет свою историю с 1930-х годов. Начало было заложено коктейлем «Русский» включавшим в свой состав водку, джин и кофейный ликер. Затем в этот коктейль добавили сливки, и он стал называться «Барбара», позже в коктейль перестали добавлять джин и дали название «Русский медведь». Постепенно слово медведь было отброшено, и коктейль стал называться просто «Русский». Так как появилось два коктейля с названием «Русский», то первый с водкой и кофейным ликером стали называть «Черный Русский», а второй со сливками «Белый Русский».

