



През лятото освен наложилата се у нас, като слабоалкохолно питие бира прием и коктейли: алкохолни и безалкохолни, топли студени. Тези напитки, ни осигуряват свежест, наслада, тонизират ни и допринасят за нашият релакс и комфорт.

Коктейл в буквален превод от английски език на думата *cock tail* означава опашка на петел а съставките на напитката – коктейл – са съчетание – на две или повече алкохолни или безалкохолни питиета, както съществуват коктейли при които се смесват алкохолни с безалкохолни напитки.

Коктейлите се делят от една страна на алкохолни и безалкохолни а от друга на топли и студени, които също могат да бъдат алкохолни и безалкохолни.

Алкохолните коктейли биват високоалкохолни и нискоалкохолни. Създават се на основата на известни марки вина, вермути, ромове, уиски, ликьори и дори бира.

Към алкохолните коктейли, спадата и три, нискоалкохолни, топли коктейла, известни, като пунш, грог, ирландско кафе.

Безалкохолните, коктейли, са три вида: млечни , плодови и зеленчукови. Млечните, коктейли, най-често са студени, защото съдържат сладолед, или поне, кубчета лед. В кафето, фрапе, за разлика, от познатата, топла напитка, която консумираме, ежедневно, след, като бъде сварено освен, мляко, се добавя лед, или сладолед, . При, плодовите котеили, се смесват повече от един, плодове сокове, или към даден сок, се прибавят плодове, мед. При, зеленчуковите коктейли, се добавят, освен различни видове, зеленчуци, сосове, подправки.

В повечето случаи, съотношенията на продуктите в рецептата за коктейл трябва стриктно да се спазват. Ако не са дадени изрични указания, обаче, редът на смесването им е без значение. За приготвянето им се използват смесителни (барови) чаши, шейкъри и специални лъжици. На коктейлите обикновено се дават екзотични имена и се придава привлекателен вид с украшения като чадърчета, резенчета лимон, портокал или други плодове.

Кратка история на коктейла

Преди повече от 5000 години, жителите на древните арийски държави, възникнали в Азия: българи, китайци, монголци, индийци, кхмери, корейци, японци утолявали жаждата си с напитки от различни плодове, смесени със сняг и лед. Тази традиция, на древните арийци, да приготвят, първите безалкохолни коктейли смесвайки различни плодови сокове, запазвайки, за по-дълго време, добавяйки лед, била възприета, и от наследниците им: перси, вавилонци, египтяни, траки, гърци, финикийци, римляни.

Най-романтичната история, свързана, със, създаването, на алкохолния , коктейл, датира от 1770 година и разказва за съдържател на кръчма, чийто любим петел изчезнал. След дълго търсене собственикът обявил, че ще даде дъщеря си за жена на този, който го намери. Скоро в заведението влязъл офицер, носещ птицата, останала без опашка по време на бягството си. Бармана удържал своето обещание и оповестил предстоящата сватба. Дъщеря му обаче толкова се развълнувала, че смесила питиетата, които сипвала в момента. Нарекли разноцветната смес коктейл (от английски sock tail-петлюва опашка).

Според друга, по-автентична, версия, рецептата, за първият студен, алколен котеил - пунша, била донесена в Европа, от Индия, през 18 век, от британски моряци, плаващи на кораби, под флага, на британската Източноиндийска търговска компания. Името "пунш" идва от думата "панча" на хинди, което буквално означава "пет", защото пуншът първоначално се състои от 5 съставки - арак, захар, лимон, вода и чай. Добавят се и подправки като канела, карамфил или индийско орехче. Пуншът, се налива, в голяма купа. По - късно, са се появили, безалкохолни варианти на пунша.

“Йо-хо-хо и бутилка ром“, припяват пиратите и отпиват от бутилката. А когато смесили рома с вода и добавили лимонов сок, се получил коктейла Грог. Той е познат като питието на моряците и пиратите.

През XVIII в. на матросите, от британския, Кралски флот, ежедневно дават порция ром. Първоначално грогът е въведен в Кралския военноморски флот на Великобритания на 21 август 1740 от вицеадмирал Едуард Върнън, известен с прякора „Стария грог“, заради навика си при лошо време да се разхожда по палубата с финото си непромокаемо наметало, което било направено от "грограм" (тъкан от вълна, мохер и коприна). С цел икономии и намаляване на пиянските свади, адмирал Върнън се разпорежда вместо чист ром на моряците да се дава два пъти на ден ром, разреден в съотношение 4 части вода или чай към 1 част алкохол. Пак по негова идея започват да добавят и лимон (заради витамин С в него и предпазването от скорбут). За отмъщение моряците наричат новата напитка „грог“ по прозвището на неособено любимия им адмирал.

Съчетанието от ром с вода, захар и индийско орехче е много популярно в миналото и сред пиратите и търговците. Тази традиция, матросите от британския, флот, да пият ежедневно грог, остава в сила до 28 Януари 1970 година, когато е отменена от британския парламент. Денят, в който церемонията била изпълнена за последен път, бил обявен за ден на черната глътка.

Класическата рецепта за грог е: към сварен черен чай се добавя алкохол (ром, а може и водка) и се добавя захар. Пие се горещ.

Все -пак, първият, писмен, документ, където думата, коктейл, била употребена със собственото си значение, бил, нюйоркското издание "Балансът", през 1806г. Там, първият, направен коктейл, бил определен, като стимулираща напитка, в ключваща: алкохоли, захари, и горчиви настойки.

През миналият век, коктейлите, стават, предпочитано питие, в целият свят.



През 20-те години на миналия век коктейлите намират, широко приложение в САЩ. Тогава, е въведен сухия режим и нелегалното производство на нискокачествен алкохол процъфтява. За да подобрят вкуса му, барманите го смесват с всевъзможни напитки и го сервират в чаши за кафе, страхувайки се от властите. Коктейлът дължи популярността си и на много американци, предпочитащи да почиват в Куба, известна с прекрасните си курорти и отлежания ром. Специално за тях са сътворени популярните

и до днес коктейли “Дайкири” и “Куба Либре”.

През 1921 година в Париж се появява “Блъди Мери”, а през 1924-”Сайд кар”. С течение на времето в различни страни се създават все нови и нови разновидности, които продължаваме да консумираме с удоволствие – “Джин Физ”, “Американо”, “Джон Колинс”, “Манхатън” и др.

Днес, милиони хора, по света, независимо, от техните, пол, възраст, етническа принадлежност, или социален статус, консумират ежедневно, поне, по един коктейл, от хилядите, негови алкохолни, или безалкохолни разновидности.

Харесваните коктейли в наши дни

В съвременния космополитен свят границите между културите са силно размити. Същото важи и традиционните храни, напитки, дори алкохол. Днес познаваме много традиционни коктейли, чиито имена вдъхновяват писатели, сценаристи и автори на песни, и които са се превърнали в запазена марка. Откъде произлизат те, обаче, и каква е тяхната история?

„Куба Либре“

Куба Либре (на испански: Cuba Libre, в превод на български език - „Свободна Куба“) е коктейл, съдържащ ром, Кока-Кола и лимонов сок или парчета лайм, един от най-популярните коктейли в света.

Коктейла - освежаващият еликсир в летните жеги доставящ наслада на тялото и душата

Автор: Николай Божков



~~Където се намират всички необходими компоненти за създаване на един перфектен коктейл.~~



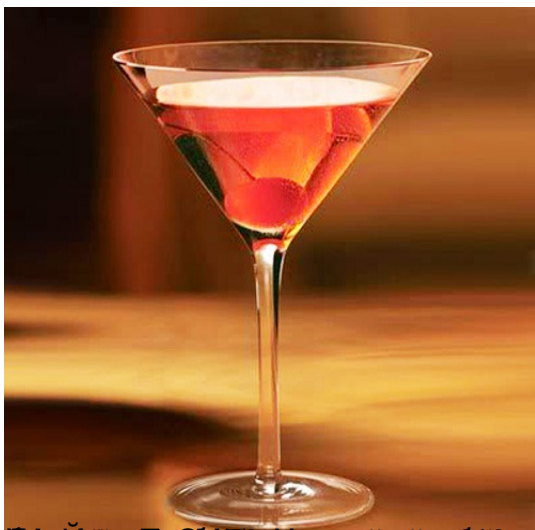
~~Където се намират всички необходими компоненти за създаване на един перфектен коктейл.~~



~~Където се намират всички необходими компоненти за създаване на един перфектен коктейл.~~

Коктейла - освежаващият еликсир в летните жеги доставящ наслада на тялото и душата

Автор: Николай Божков



Коктейлът е освежаващият еликсир в летните жеги доставящ наслада на тялото и душата. Той е идеален за вечерни срещи и вечерни развлечения. Съставта му са

Коктейла - освежаващият еликсир в летните жеги доставящ наслада на тялото и душата

Автор: Николай Божков



15 ml Бейлис, 10 ml Мандарин, 10 ml Лайм, 10 ml Джин, 10 ml Водка, 10 ml Ситон, 10 ml Сахар, 10 ml Лед, 10 ml Прас Бранчо, 10 ml Оранжев



10 ml Водка, 10 ml Ситон, 10 ml Сахар, 10 ml Лед, 10 ml Прас Бранчо, 10 ml Оранжев



10 ml Водка, 10 ml Ситон, 10 ml Сахар, 10 ml Лед, 10 ml Прас Бранчо, 10 ml Оранжев

Коктейла - освежаващият еликсир в летните жеги доставящ наслада на тялото и душата

Автор: Николай Божков



После изготвянето на коктейла, не забравяйте да го украсите с шоколадови парченца и шоколадови чипове. Но



По-важното е да не забравяме по-дълго за украсата на коктейла. Тя е много важна за поддържане на интереса на гостите.



По-важното е да не забравяме по-дълго за украсата на коктейла. Тя е много важна за поддържане на интереса на гостите. С

Коктейла - освежаващият еликсир в летните жеги доставящ наслада на тялото и душата

Автор: Николай Божков



Получите сега рецепта за най-много (2 часа) вкусен и освежаващ коктейл за летните жеги



Получите сега рецепта за освежаващият еликсир в летните жеги