

*Ром - піратський
напій в сучасному
світі*

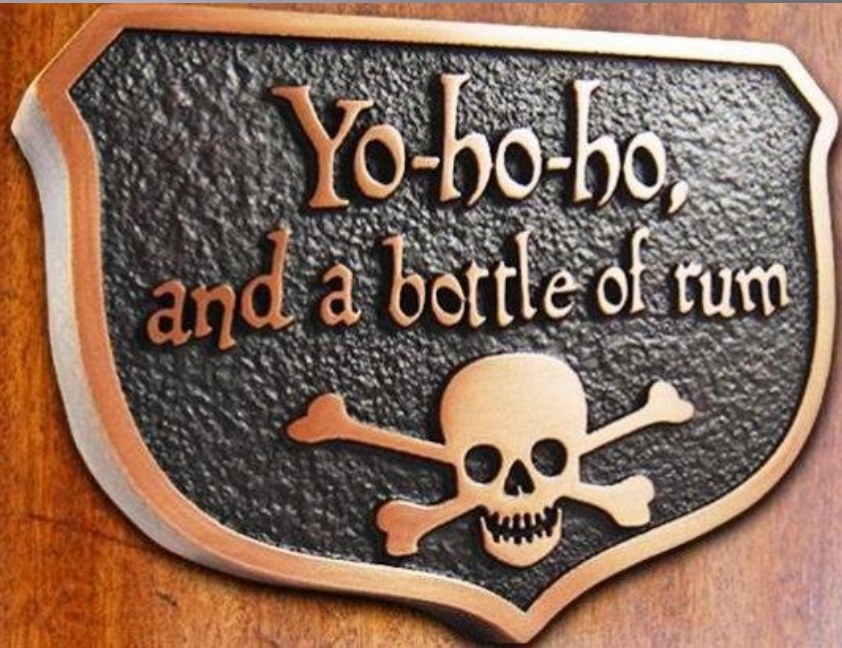


Ром - це міцний алкогольний напій, вироблений шляхом зброджування і подальшої перегонки патоки або очеретяного сиропу. Отриманий дистилят деякий час витримують у дерев'яних бочках, а потім розбавляють до міцності 40-50 градусів і знову настоюють у бочках від 2-х до 8-ми років. Тільки після витримки не менше двох років напій вважається справжнім ромом. Він має характерний запах і смак.



Коротка історія рому

- Походження слова «ром» встановити не вдалося. За однією з версій, назва походить від слова «rumbullion», що означає «гам» або «великий шум». Інші дослідники висувують версію, що ром названий на честь великих келихів «rummers».
- Батьківщина рома - Карибські острови.
- Древні мореплавці не вміли зберігати на кораблях палу воду. В трюмах вона швидко протухала. Пірати вирішили цю проблему своєрідно, замість води вони почали брати у далекі плавання ром.
- Перша офіційна згадка про ром датується травнем 1657 року, коли Генеральна рада Массачусетсу ввела заборону на його продаж.



Історія рому

-У наш час назва і написання слова «ром» змінюється в залежності від місцевості його виробництва:Ron - в іспаномовних країнах;Rhum - у франкомовних;Rum - в англomовних.

-У 50-60-х роках минулого століття в Радянському Союзі випускався власний ром. Виробництво налагодили після встановлення дружніх відносин з Кубою.



Культура вживання

рому



-Витриманий ром п'ють в чистому вигляді, а купажовані сорти використовуються як алкогольна основа для коктейлів. Ще ром прийнято змішувати з іншими безалкогольними напоями, наприклад, кава з ромом. Виходить відмінний напій, що бадьорить.

-Подавати ром прийнято в спеціальних келихах «old-fashioned» з дуже товстим дном і стінками, в нього обов'язково кладеться лід і за бажанням лимонні дольки. Напої з ромом в складі прийнято прикрашати особливим чином – коктейльними парасольками, яскравими соломинками, бенгальськими вогнями, цукром. Коктейль з ромом можна подати і в іншій, не менш ефектною посуді – половинки кокосового горіха.

-Кращою закускою для рома є фрукти і ягоди, по можливості екзотичні: ананас, папайя, апельсин, черешня, диня, їх можна присипати корицею і цукровою пудрою. Ром можна подавати після їжі, як правило, це темний сорт, який довго витримувався в дубових бочках. До такого рому необхідна чашечка кави і сигара.

Як правильно пити білий ром



Білий або як його ще називають срібний ром дуже світлий за кольором, оскільки він не має витримки. У такому напої слабо виражений смак, але притаманна рому солодкість все-таки присутня. Його не п'ють в чистому вигляді. Найчастіше він використовується для приготування коктейлів, як основний компонент.

Найвідоміші коктейлі на основі білого рому: пунш і Cuba Libre.



Як пити ром бурштинового типу



Бурштиновий або золотий ром - це вже більш витриманий напій. Він має приємний колір і насичений смак. Приємні нотки карамелі, ванілі і бочок в яких він витримується, надають йому просто чудовий смак і аромат. Такий ром п'ють як в чистому вигляді, так і в поєднанні з льодом. Якщо пити його в чистому вигляді, то обов'язково він повинен бути охолоджений. До такого рому ідеально підійдуть фрукти, як закуска.

Чорний ром

Це найвитриманіший, його ще називають темним. Його смак і аромат набагато виразніше ніж у бурштинового за рахунок тривалої витримки. Його додають в коктейлі, використовують в кулінарії. Але найчастіше його п'ють в чистому вигляді, іноді з додаванням льоду і лимона. Такий ром п'ється після їжі, як віскі і коньяк. Він ідеально поєднується з кавою і сигарами. Закушувати такий ром слід часточкою апельсина посипаний меленою корицею, хоча підійдуть і інші фрукти. Цей чорний ром краще пити з склянок з товстими стінками і ще більш товстим дном. І,

