

1)Мохито (Mojito)



Мохито — освежающий коктейль состоящий из листьев мяты и светлого рома. Его родина - остров Куба, в США стал знаменит только в 1980 году. Классический мохито с алкоголем представляет собой смесь шести ингредиентов: светлый ром, вода газированная (у нас зачастую это Спрайт), свежие листья мяты, лайм, лед и тростниковый сахар.

В этом коктейле удивительно сочетаются мята, сладость сахара и свежие цитрусы, которые наверняка были призваны отвлечь внимание от крепости алкоголя, «замаскировать» его, благодаря чему этот напиток стал одним из самых любимых способов утолить жажду летом. Очень многие любят этот коктейль благодаря его свежести и легкости.

Состав коктейля:

- 40 мл светлого рома;
- 50 г лимона или лайма;
- 10 г тростникового сахара;
- Сладкая газированная вода (Sprite);
- Мята по вкусу.
- Для украшения: веточка мяты, кружок лайма.



- 2) Секс на пляже (Sex on the Beach)

Секс на пляже - это любимый коктейль многих девушек. Кто не пробовал сладкий напиток с манящим названием и фруктовым ароматом? Наверное, все. Раньше коктейль «Секс на пляже» назывался, как «Песок в твоих шортах» («Sand in your shorts»), после его переименовали в «Веселье на пляже» («Fun on the Beach»). Но сейчас слово «секс» никого уже не смущает, поэтому коктейль теперь носит название «Секс на пляже».

Этот коктейль отличается простотой приготовления и минимальным составом ингредиентов. Водка в этом коктейле практически не чувствуется, он имеет сладкий и мягкий вкус! Поэтому, если Вы не пробовали это экзотическое «удовольствие», то Вы просто обязаны это сделать.

Состав коктейля:

- 40 мл водки;
- 20 мл персикового ликера;
- 50 мл апельсинового сока;
- 50 мл клюквенного сока;
- Лёд.



- 3) Лонг Айленд Айс Ти (Long Island Ice Tea)
Коктейль «Лонг Айленд Айс Ти» (Long Island Ice Tea) был придуман во времена запрета на алкоголь. Этот коктейль употребляли в чайных чашках, потому что он был похож на холодный чай (с английского – ice tea «айс ти»). Был похож не только внешним видом, но и запахом. Несмотря на это, официально коктейль стал популярен в 70-е года, то есть намного позже.

Говорят, что на улице Айленд, в Нью-Йорке, проходили своего рода развлечения, где жителям бара нужно было выпивать в каждом встретившемся баре. Победителем являлся тот, кто добирался на ногах до конца той самой улицы. Вскоре бармены стали придумывать более крепкие коктейли. Одним из таких был коктейль «Лонг Айленд Айс Ти» (Long Island Ice Tea). И посетители баров начали спорить между собой, кто больше выпьет «Холодный Чай Лонг-Айленда», так как он является «неслабым» коктейлем (по количеству алкоголя). Сейчас этот коктейль сочетает в себе несколько видов крепких спиртных напитков, сок лайма и кока-колу.

Состав коктейля:

- 25 мл светлого рома;
- 25 мл текилы;
- 25 мл водки;

- 4) Куба Либре (Cuba Libre)



Коктейль Свободная Куба появился совершенно случайно благодаря одному американскому солдату имя, которого, к сожалению никто не знает. Легенда гласит, что в один из жарких дней в один из баров Гаваны зашла группа американских солдат. Они были в увольнении и могли себе позволить выпить немного алкогольных напитков. Один из солдат сказал бармену приготовить коктейль с Ромом, Кока-Колой и льдом. Бармен приготовил этот коктейль и добавил туда кусок лимона. Солдат выпил этот коктейль с большим удовольствием и вслед за ним его соратники заказали такие же коктейли.

Название коктейля появилось в этот же день. Один солдат в пик веселья произнес тост «За свободу Кубы» (Por Cuba Libre!) и его тост подхватили остальные посетители бара со словами «Cuba Libre!», с тех пор коктейль носит такое название.

Состав коктейля:

- 40 мл рома;
- 130 мл кока-колы;
- 10 мл сока лайма;
- Для украшения одна долька лайма;

- 5)Кровавая Мери (Bloody Mary)

Коктейль Кровавая Мэри на сегодняшний день является самым популярным напитком в мире. Он очень прост в приготовлении - для этого напитка нужна водка, томатный сок, сок лимона, соль, перец, 2 вида соуса («Вотчестер» и «Тобаско»), которые можно найти в любом магазине. Коктейль Кровавая Мэри был создан в XX столетии во Франции. Свое название коктейль получил от английской королевы Марии I Тюдор, которая жестоко расправилась со своими оппонентами и получила прозвище Кровавая Мэри. А само рождение коктейль обязан Фернанду Петтио, который работал барменом в Париже. В то время в напитке содержалось смесь водки и томатного сока. Коктейль Кровавая Мэри очень часто готовится по утрам от похмелья и стал очень популярен в барах, особенно в Хеллоуинскую ночь.



Состав коктейля:

- 40 мл водки;
- 10 мл лимонного сока;
- 120 мл томатного сока;
- Ворчестерширский соус;
- Соус "Тобаско".
- Соль, пропитанная соком сельдерея;
- Перец.
- Для украшения: 1 маленький кусочек стебля черешкового сельдерея (по желанию). Пина колада (Pina Colada)



- 6) Коктейль Пина Колада (Pina Colada) – знаменитый карибский коктейль на основе рома, ананасового сока и кокосового молока. Чаще всего «Пина Коладу» подают с колотым льдом и украшают долькой ананаса, а так же ягодой пьяной вишни. Этот уникальный коктейль считается официальным напитком Пуэрто-Рико.

Изначально коктейль задумывался как свежий ананасовый сок, который подавался процеженным. Со временем в состав добавили ром. Рецепт родился в середине XX века в одном из многочисленных баров Пуэрто-Рико, который за короткий срок получил огромную популярность в этой стране. Есть даже памятная плита, которую сделали в честь коктейля «Пина Колада» и её создателя Рамона Ривьеру.

Состав коктейля:

- 40 мл светлого рома;
- 50 мл сиропа Cream of Coconut;
- 50 мл ананасового сока;
- 10 мл сливок;
- 1 коктейльная вишня.
- Для украшения: четверть кружка ананаса.



- 7)коктейль «отвертка»
Состав
водка – 50 мл
апельсиновый сок – 100 мл
- **Технология приготовления**
В высокий бокал (хайбол) со льдом добавить все компоненты и аккуратно перемешать.
Украсить апельсином.