

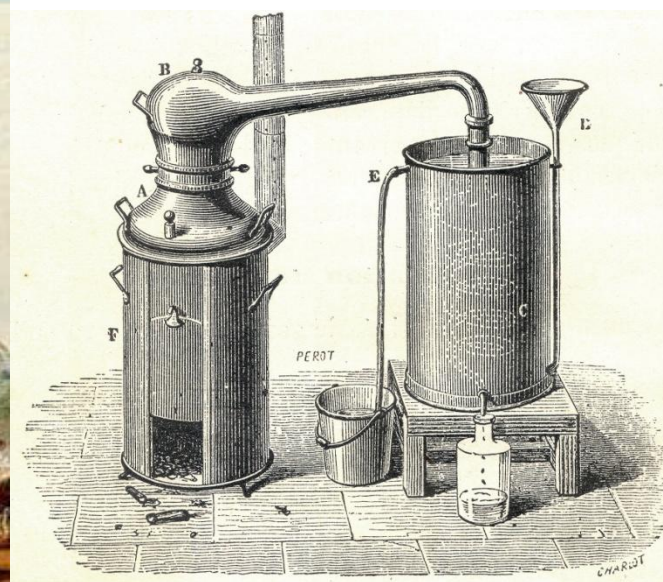
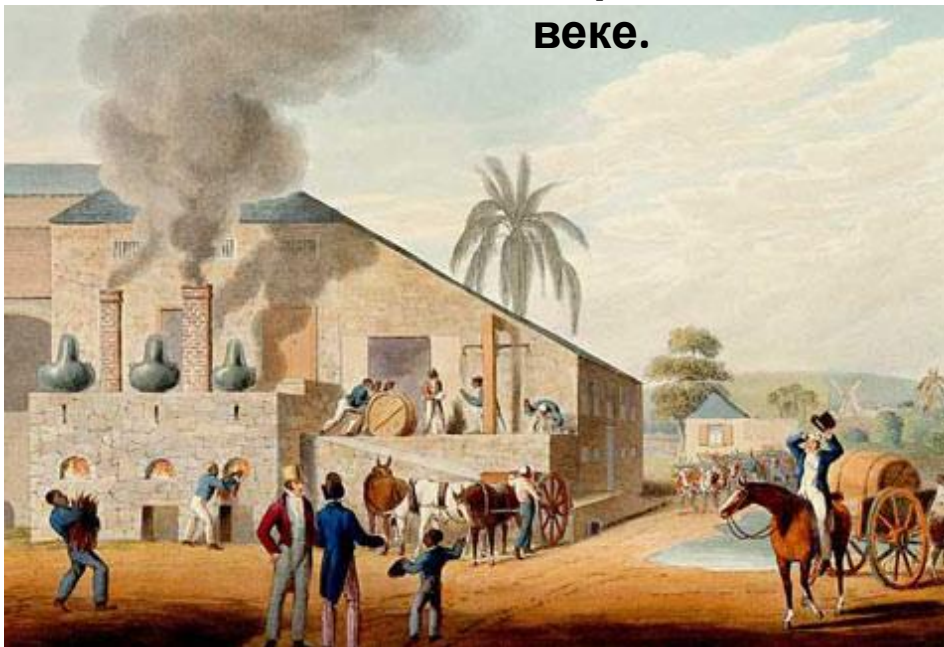
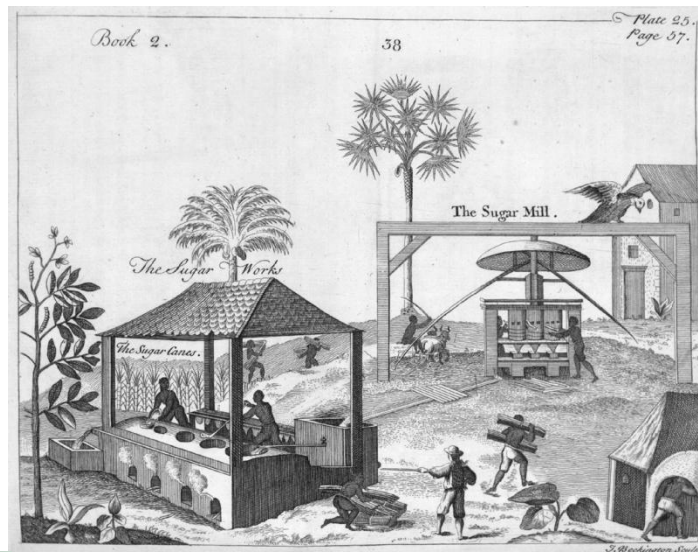
Ром — крепкий алкогольный напиток на основе сахарного тростника. Производится в разных странах, большей частью в Западном полушарии.



ИСТОРИЯ РОМА



Первыми
перегонкой
патоки
сахарного
тростника
занились
англичане на
острове
Барбадос в XVI
веке.



ГДЕ ДЕЛАЮТ РОМ

Основные производители рома

- **Большие Антильские острова**
Куба, Ямайка, Гаити, Пуэрто-Рико
- **Малые Антильские острова**
Мартиника, Гваделупа,
Тринидад и Тобаго, Барбадос
- **Латинская Америка**
Мексика, Бразилия, Венесуэла,
Гайана, Французская Гвиана
- **США**



***Сборщик сахарного тростника
на пятидолларовой купюре
(Гайана).***



***Сборщики сахара на
Ямайке.***

КАК ДЕЛАЮТ РОМ



**Сбор
сахарного
тростника**
чаще всего
осуществляется
вручную. Один
работник за день
собирает около

**Стебли
сахарного
тростника**
измельчают и
прессуют для
получения сока.
Больше всего
сахара
содержится в
нижней части
стебля.



Меласса —
патока из
сахарного
тростника.
Побочный продукт
производства
тростникового
сахара и сырье
для рома.

КАК ДЕЛАЮТ РОМ

**Непрерывная
дистилляция
(в аппаратах типа
Coffey still).**

**99% всего выпускаемого в
мире рома.**

**Дробная дистилляция
(в аппаратах типа pot
still).**

**Используется во французских
колониях Карибского региона
(Гваделупа, Мартиника,
Французская Гвиана).**



**Для выдержки рома
используются различные
бочки, в том числе
из-под бурбона, хереса.**



**Бочки для темного рома
проходят глубокий обжиг.**

КЛАССИФИКАЦИЯ И ПОДАЧА



Светлый ром
(blanco, white, silver)

Используется
преимущественно
в коктейлях.

⬆️ +
18–20°C



Золотой ром
(gold, oro)

Используется в коктейлях,
подается в чистом виде.

КЛАССИФИКАЦИЯ И ПОДАЧА



**Черный, темный
ром
(black, dark)**

Выдержка — до 4 лет.
Подается в чистом виде.



**Выдержанный
ром
(añejo, aged, reserve)**

Выдержка — более 5
лет.

СОЧЕТАЕМОСТЬ В КОКТЕЙЛЯХ

- Цитрусовые
- Ананас
- Кокос
- Мята
- Пряности
- Биттеры



*Мой дайкири во «Флоридите»,
мой мохито в «Бодегите».*

Эрнест Хемингуэй

ИЗВЕСТНЫЕ МАРКИ РОМА

