**Коктейли**

Коктейль (англ. cocktail - петушиный хвост) - это одна из разновидностей смешанного напитка. Не все смешанные напитки можно назвать коктейлями, хотя сейчас это слово применяется как синоним по отношению к любой "мешанине". Настоящий коктейль - это напиток на основе одного или нескольких алкогольных напитков (часто ликеров) с добавлением соков, сиропов и других разнообразных ингредиентов (молоко, сливки, мед).

Коктейли считаются легким алкоголем и даже женским напитком. По крайней мере, замечание "пропустить по коктейльчику" чаще можно услышать в дамской среде. Тем не менее, такие напитки как Черный русский, Кровавая Мэри, Отвертка вполне подходят мужчинам. По крайней мере, у настоящего мачо больше шансов удержаться на ногах после нескольких бокалов настоящего коктейля Лонг-Айленд.

# История коктейлей

История появления коктейлей, как и многих других замечательных вещей покрыта туманом. Имя изобретателя, увы, неизвестно. Это не удивительно, не так уж сложно смешать несколько напитков и получить новый вкус. Судя по той информации, которую по крупицам добывали различные исследователи, коктейли под разными видами появлялись во многих местах, и совершенно различным людям приходила в голову светлая мысль - смешать коктейль.

Первое упоминания "коктейля" удалось найти в журнале "Кабинет фермера" за апрель 1803 года. В издании упоминался некий "коктейль" полезный для головы. Скорее всего речь шла о некой медицинской рекомендации.

В этом нет ничего удивительного. Например, в вышедшем в 1862 году "Гиде для барменов" профессора Джерри Томаса, микстура указывалась как ингредиент отличающий коктейли от прочих видов смешанных напитков. Разумеется, в современных коктейлях микстура не используется, но легко предположить, что смешивать алкоголь между собой и с другими видами напитков стали именно в лечебных целях. По крайней мере известно много случаев, когда медицинские изыскания двигали прогресс и в других областях.

Второе упоминание понятия коктейль в более близком к интересующему нас смыслу было зафиксировано в 1806 году в нью-йоркском издании Balance and Columbian Repository, которое описывало коктейль как "стимулирующий спиртной напиток на основе различных видов алкоголя, сахара, воды и горькой микстуры". Автор описания обладал чувством юмора, и посоветовал пить коктейли во время политических дебатов. Он написал, что "человек, который проглотит стакан подобного напитка, будет дальше готов проглотить все, что угодно". Вероятно, под "всем, чем угодно" имелись в виду колкости и обвинения, которыми осыпают друг друга политики во время своих диалогов. Как видите, коктейль с самого своего рождения был не простым напитком, а поводом для сотворения легенд.

В 1850 году в Новом Орлеане - местечке известным своей любовью к разгульной жизни был создан первый настоящий коктейль Sazerac. Сделан он был на основе коньяка. А в уже упоминавшемся "Гиде для барменов" вышедшем спустя 12 лет, можно было найти рецепты целых 10 коктейлей.

Но бум коктейлей все же случился несколько позже. Возможно коктейльной истории было суждено развиваться поступательно и скучно, если бы в 1919 году в США не разразился Сухой закон. Эти увековеченные в гангстерском кино годы стали настоящим испытанием для любителей пропустить рюмочку. Однако подпольный бары все равно существовали, а бармены придумали уловку, чтобы замаскировать вкус алкоголя - смешивали его с соком или газировкой. После отмены запрета на алкоголь бармены продолжили совершенствоваться в своем искусстве и 30-ые годы стали настоящим торжеством моды на коктейли.

До начала 70-х годов XX века преобладающей основой для коктейлей были виски, джин и ром. Но постепенно обороты начала набирать водка. И к началу 80-х годов с их безбашенным весельем под музыку диско, водка стала непререкаемым лидером среди основ для коктейлей.

### Всеобщая История

### Изобретения Коктейлей и Шейков

И в самом дорогом ресторане, и в дешевой барной забегаловке вам обязательно предложат произвольной длины список фирменных напитков, среди которых непременно встретится название **«Коктейль»**. Радуя посетителя обилием красивых названий, составители ресторанных меню зачастую забывают о непреложной истине, ведь не все, что вам могут плюхнуть в бокал или стакан можно даже при первом приближении назвать коктейлем. Многокомпонентные и смешанные напитки употребляли еще около 3000 лет назад в Древнем Китае, тогда в ход шли смеси охлажденных соков ягод (иногда изрядно забродившие). Позднее и Европа научилась смешивать между собой вина, соки, и то, что мы сегодня можем назвать «компотами». Но появление первых и настоящих коктейлей обычно связывают с рождением новой культуры потребления напитков и определенным этапом экономического и социального развития общества, что способствовало практически одновременному рождению коктейльной рецептуры в разных частях мира западной цивилизации. Сегодня продуктивно спорить о том, какая из сохранившихся красивых легенд или научно-лингвистических баек ближе к истине, можно только разве что за бокалами этих самых коктейлей. Но во всех дошедших до наших дней историях непременно находят место и житейская изобретательность, и народная романтика, и хоровод исторических прикрас, и неподдельная гордость за свою родину.

Исторически первая и одна из самых невероятных и романтических легенд отсылает слушателя к концу 18 века. Тогда, примерно в 1770, местные воришки обчистили кладовую хозяина армейского бара где-то на отшибе Нью-Йорка. Не то чтобы ущерб был невероятно велик, но помимо прочего воришки заглянули и в курятник забегаловки. Хозяин бара-таверны, отставной военный и патриот своей новой родины, помимо барного дела был искренним ценителем петушиных боев, представьте его разочарование, гнев и обиду, когда его воинственный петух вдруг пропал. В сердцах тавернщик обратился к своим завсегдатаям, предлагая все за «хвост своего петуха»! Как и полагается в легендах и сказках, «все» включало половину таверны, бар и руку прекрасной дочери.

На удивление, петух быстро нашелся: прослышав про обещание руки прекрасной девушки и наследницы, и, вероятно, прочувствовав величину ответственности за судьбу красавицы, незадачливый похититель петухов и куриц поспешил связаться с молодым младшим офицером, расквартированного в Нью-Йорке армейского отряда (по другой версии – военной полиции). Рассказывают, что тот младший офицер был известен всей части своей пылкой, искренней и взаимной любовью к самой дочери трактирщика. Взаимному чувству мешали коварные меркантильные замыслы трактирщика на счет более удачной женитьбы дочери. И вот теперь, выкупив петуха у похитителя, молодой человек направился в таверну. В присутствии собравшихся он заявил о намерении взять в жены молодую девушку. Дочь трактирщика так разволновалась, что от радости перепутала бокалы и намешала совершенно непонятное месиво из напитков. Когда хозяин таверны, обрадованный возвращением своего петуха-чемпиона и внутренне уже смирившийся с пусть и небогатой, но добровольной свадьбой объявил бесплатный бокал для всех присутствующих и тост «За петушиный хвост!», оказалось, что разлитое девушкой по бокалам «месиво» напитков не так уж и плохо. Напиток тут же окрестили «петушиный хвост», что в английской транскрипции звучит примерно как «кок-тейл».

Существует и другая история, утверждающая, что будто бы виноделы-французы провинции Шаранте еще до 15 века научились по-своему халтурить: смешивать дорогие и дешевые виноградные вины так, чтобы при минимальном ухудшении вкуса, срок хранения и объем итогового напитка значительно увеличивался. В легальную продажу такие смешанные вина шли дешевле и с пометкой coque-telque [кокь-е-тельк].

В ходе колонизации американского континента эти напитки проникли в Америку. Молва связала их импорт с именем генерала Лафаэтта, который будто бы в 1777 году слегка сэкономил, закупая значительную партию «вин родины» для солдат и офицеров в колониях Нового Света. Там их еще больше начали разбавлять уже местные бармены и содержатели таверн, что превратило напитки уже вовсе в изрядное пойло и спровоцировало нарицательное название.

На тему «пойла» и разбавления есть еще одна версия, утверждающая, что будто бы все те же любители петушиных боев чопорной Англии и Нового Света перед началом схваток изобрели новый способ «раззадоривания» петухов. Бедных птиц кормили невероятной смесью зерна, замоченной в коктейле прокисшего вина и виски (не пробуйте повторить это сами!). От такой выпивки, петухи становились страшнее кошек после валерьянки и бросались в бой, как говорится, на все что движется. Народ, воспринимавший петушиные бои без правил, как основное и самое демократическое развлечение и тотализатор, компенсировал неучастие в ставках дешевыми горячительными напитками примерно такого же ужасного качества. Одно время тогда коктейлями называли упившихся до безобразия на петушиных боях, позднее слово закрепилось за напитком. В то же время слово коктейль вошло и в аристократический английский язык для обозначения нечистопородных лошадей («кок-тейлд») на скачках: видите ли, «их хвосты торчали вверх, словно петушиные! В их крови намешано как в кружке в дешевом пабе!», отметили в 1769 году британские историки королевских скачек.

Если спросить специалистов по истории кулинарных рецептов, они обязательно укажут вам на то, что в целом ряде случаев название блюд и напитков происходило от названия ранее принятых норм веса, объема, названий бокалов и собственно тарелок. Случай с коктейлем – не исключение. Историки подтверждают, что в 1875 году некий новоорлеанский француз Пейшо (по разным версиям аптекарь, военный, бармен) потчивал в своем баре посетителей из бокалов - coquetier. На старо-французском языке это слово означает специальный бокальчик для яиц или микстурный бокал. Упрощение произнесения французской абракадабры на английский манер привело к появлению современной транскрипции слова.

Испанский язык также претендует на свое участие в изобретении коктейля. «Cola di gallo» – «петушиный хвост», так назвали в местечке Кампече на берегу Мексиканского залива корень одного экзотического растения, внешне напоминавшего широкий хвост петуха. Англоязычные американские моряки, переплывавшие в те времена из порта в порт – от бара к бару, вероятно, поинтересовались, что за странным орудием смешивают и взбивают местные напитки. Этим орудием вполне мог оказаться cola di gallo в силу специфических природных свойств, не искажавших вкуса напитков от соприкосновения с древесиной. И в ответ моряки услышали бы английский перевод – cocktail.

Но самая невероятная и скорее всего придуманная местными обывателями история рассказывает о некой Бетси Фленаган из местечка Флан, штат Виржиния. Известности эта дама обязана известному писателю – Джеймсу Фенимору Куперу, упомянувшему об этой истории на страницах своих приключенческих романах. Говорят, одному бывалому солдату Бетси подала бокал с напитком всех цветов радуги, вернее, всех цветов, содержащихся в окрасе петушиного хвоста. (Скорее всего речь шла о коктейле рома, ржаного виски и фруктовых соков.) Не нам судить о логике американских вояк 18 века, но тот солдат, если верить преданию, воскликнул: О! Какой петушиный хвост! Какой коктейль! Все присутствующие тоже воскликнули: Какой коктейль! Теперь в городе Флан рассказывают, что после этой истории именно Флан – столица коктейльного дела для всего мира. Американцы… что с них взять?

Историй и легенд, рассказывающих о коктейлях, в самом деле, много. Но если обратиться к фактам, исторически доподлинно известно, что первое упоминание слова «коктейль» в современном нам смысле относится к 1806: в бюллетене The Balance and Columbian Repository указывается объем производства «стимулирующих ликеров, состоящих из любых спиртных напитков с добавление сахара, воды и горькой настойки из трав». Появление сладких, экзотических и неалкогольных-тонизирующих напитков – это уже история современности. Экзотические фруктовые коктейли, молочные шейки, ароматизированные или фруктовые алкогольные и безалкогольные коктейли пришли в меню ресторанов и баров после окончания Первой Мировой Войны. За пределы США коктейли массово ринулись в 1950-е годы (хотя известны и европейские коктейли). По мнению Санкт-Петербургского историка-политолога Д.Леви, экзотике и понижению градуса в коктейлях история обязана американскому сухому закону 1919-1933 годов, когда крепкий алкоголь маскировался сочетаниями с другими напитками, а желание американцев напиться в близлежащих государствах вроде Панамы или Кубы было столь безгранично, что спровоцировало целую новую отрасль.
Знатоки говорят, что с СССР безалкогольные коктейли пришли сначала в эпоху Сталина (благодаря личной приверженности вождя всех времен и народов алкоголесодержащим травяным витаминным напиткам), а для рядовых граждан – примерно в начале 1970х гг.
В России так и не прижилось разделение коктейлей на «короткие» - «short drink» (крепкий алкогольный коктейль из 3-х и более алкогольных компонентов) и длинные - «long drink» (слабоалкогольный коктейль из 3-х и более компонентов, обязательно включавших безалкогольный напиток вроде колы или лимонада).

Классификация Коктейлей

Достаточно легко разделить коктейли на Long Drinks, Short Drinks и Hot Drinks, но подвергнуть их определенной классификаци, как мне кажется, невозможно, поскольку каждый из коктейлей по-своему уникален. Нельзя уклониться от таких видов смешанных напитков, как, например, физы или эг-ноги, но некоторые классификации пытаются охватить и разделить на группы все существующие в мире коктейли. Мне представляется это ненужным занятием, предназначенным для людей, предпочитающих держать ручку, а не шейкер. Нет точной классификации коктейлей, есть их точная рецептура. Поэтому я выбрал достаточно простую сжатую классификацию, но как раз ту, которую необходимо знать.

**Аперитивы**

Роль аперитива состоит в том, чтобы возбудить аппетит в ожидании обеда или ужина, но ни в коем случае не притупить чувство голода. Из-за отличий в культуре питания в разных странах аперитивы существуют в различных формах:

Классические аперитивы:

Наиболее известные из них: Dry Martini (Драй Мартини), Side Car (Сайд кар), White Lady (Уайт леди). Сюда же можно отнести и Kir (Кир).

Аперитивы средиземноморской Европы.

Вермуты и европейские биттеры очень хорошо подходят для таких коктейлей, хотя их можно пить и в чистом виде. Они входят в состав коктейлей: Americano (Американо), Negroni (Негрони) и других. На юге Европы чрезвычайно популярны биттеры, такие как Suze, Picon, Сатрап, а также анисовые: Pernod, Ricard, Sambucca, Ouzo.

**Дижестивы**

Группу дижестивов называют «After Dinner Cocktails» (Афте дине коктэйлз) - коктейли после ужина.

Это всегда достаточно крепкие коктейли, часто содержащие кофейный ликер. К дижестипам также можно отнести крепкие спиртные напитки, обычно употребляемые после еды.

**Тонизирующие коктейли**

Это коктейли, не классифицирующиеся по компонентам, входящим в их состав. К этим напиткам относятся классические Virgin Mary (Вирджин Мэри), Bloody Mary (Блади Мэри), Bullshot (Булшот). Тонизирующие коктейли либо очень крепкие (30-35%), либо содержат много сока, калорийных фруктов или бульона.

Эти коктейли называют также Corpse Revivers («Возвращающие к жизни мертвеца»).

**Коктейли на основе шампанского**

Среди коктейлей на основе шампанского можно выделить несколько подгрупп:

- смесь крепких спиртных напитков с шампанским, самым известным в этой группе является Champagne Cocktail (Шампань-коктейль);

- смесь ликеров с шампанским, классический пример - коктейль Kir Royal (Кир роял), являющийся также отличным аперитивом;

- смесь фруктового сока и шампанского, в этом случае рекомендуется использовать только свежие, непереспелые фрукты, в качестве примеров можно привести коктейли Bellini (Беллини) и Bucks Fizz (Бакс-физ).

Сауэры (sours)

Short drinks, приготовляются в шейкере. Они подаются в бокале для коктейлей. Это кислые американские напитки на основе лимонного сока, сахара и крепкого спиртного.

Примеры: Whiskey Sour (Виски-сауэр), Brandy Sour (Бренди-сауэр).

**Физы (fizzes), коллинзы (collins), коблеры (cobblers) и фиксы (fixes)**

Относятся к Long Drinks, готовятся прямо в бокале, кроме физов, для которых используется шейкер.

Физы. «То fizz» - значит шипеть. К этой группе относятся коктейли, утоляющие жажду в жару. В их состав входят лимонный сок, сахарный сироп или пудра, крепкое спиртное, взбиваемые в шейке-ре, и добавляется газированная вода. Некоторые бармены советуют для получения очень шипучего напитка открыть бутылку с газированной водой, закрыть горлышко пальцем, поболтать бутылку и вылить ее содержимое в коктейль.

Примеры: Gin Fizz (Джин-физ), Vodka Fizz (Вод-ка-физ).

Коллинзы. Состоят из лимонного сока, сахарного сиропа или пудры, крепкого спиртного и газированной воды.

Самый известный из них - John Collins (Джон Коллинз).

Коблеры. Состоят из тех же самых ингредиентов, что физы и коллинзы, но готовятся на основе колотого льда.

Примеры: Brandy Cobbler (Бренди-коблер), Porto Cobbler (Порто-коблер).

Фиксы. Готовятся так же, как коллинзы, но в них добавляется ликер Curacao.

Примеры: Brandy Fix (Бренди-фикс), Gin Fix (Джин-фикс).

**Эг-ноги (egg-nogs) и флипы (flips)**

Эг-ноги. Long Drinks, приготовляемые в шейкере. Их основные компоненты: яичный желток, сахар или сахарный сироп, сливки или молоко, спиртное, добавляется молотый мускатный орех. Пример: Brandy Egg-Nog (Бренди-эг-ног)

Флипы. Short Drinks, приготовляемые в шейкер~е и подаваемые в бокале для коктейлей. Ингредиенты: сахар или сахарный сироп, желток, спиртное и молотый мускатный орех. Пример: Porto Flip (Порто-флип)

**Горячие напитки (hot drinks)**

К этим напиткам относятся гроги (лимонный сок, сахар, спиртное, вода или чай, специи), тодди (спиртное, сахар или мед, вода или соки), хот кофи (сахар, спиртное, кофе, иногда сливки), пунши (спиртное, соки, сахар, специи). Горячие напитки подаются в термостойких бокалах (если Вы не уверены в таких свойствах бокала, проверьте его с помощью горячей ложки). Спиртное надо согреть, но ни в коем случае не подвергать кипению. В него, в зависимости от рецептуры, добавляются горячий кофе, горячий чай, горячая вода, горячее вино и т.д.

Существуют еще такие виды коктейлей, как Rainbow (райнбоу) - разноцветные слоистые напитки, Julep (джулеп) - Long Drink на основе свежей мяты, дробленого льда и крепкого спиртного, Highbal (хай-бол) - коктейли, состоящие из одного спиртного напитка со льдом, водой или соком, и другие. Но все это указано в их рецептурах.

## 7. Коктейлей истории

Коктейли, посвященные историческим событиям и выдающимся личностям. Изучая историю создания и состав самый знаменитых и популярных коктейлей, скоро можно будет изучать Всемирную историю.

1 Буквально несколько лет назад был чрезвычайно популярен коктейль, в состав которого входило немного шампанского, ликер «Блю Чикаго» и несколько капель взбитых сливок. Коктейль называется «платье Моники Левински».

2 Космонавт Виталий Севастьянов считается автором коктейля, популярного в американских барах в середине 70-х годов: коктель является смесью на 50% нашей, а на 50% - американской: водка, армянский коньяк, джин и бренди. Назывался он «Союз-Аполлон».

3 Говорят, что Людовик XIV запретил употребление и ввоз ананасов во Францию после того, как попробовав в спешке ананас, порезал себе губы, начав поглощать его прямо со шкуркой и листьями. После его смерти ананасы все же попали во Францию, а самому событию был посвящен коктейль «Торопливый король»: виски «Бурбон», водка, кокосовый сироп, сливки и ананасовый сок (подаётся в ананасе:).

4 «Страдающий ублюдок» подавали в каирском отеле «Шеперд» в начале 20 века, и он пользовался большой популярностью у Сомерсета Моэма и Скотта Фитцжеральда, как ни что другое выражая их отношение к жизни: бренди, джин, лимонный сок и свежая мята. Далее следует рекомендация: налейте в высокий стакан со льдом, добавьте горькую настойку - и вперед, а куда - один бог знает…

5 Кубинский ресторан «Флоридита» в 1998 году ресторан завоевал переходящее знамя Профцентра трудящихся Кубы, годовой оборот ресторана - 2 млн.$, и его посещает каждый 10-й турист. Все дело в дайкири без сахара, который раньше назывался «папа Добле» и пользовался минимальным спросом. Теперь же этот коктейль называется «Хемингуэй» и является золотой жилой для любого ресторана.

6 Карибский кризис не понять, не попробовав коктейль с одноименным названием: текила, светлое пиво, табаско, вустер, перец и соль по вкусу - и вы, что называется, печенкой прочувствуете всю мировую напряженность!

7 Недавно отпраздновал свой полувековой юбилей коктейль, состоящий из равных частей виски и водки - «Встреча на Эльбе».

8 Юморист Алекс Экслер предложил рецепт коктейля: 20 г водки (символ тирании), 30 г пургена (символ борьбы за свободу), 50 г лимонада «Буратино» (символ сына) и маленькое яблочко - «Вильгельм Телль».

9 Как шутили в советское время, истиннорусским может считаться коктейль «Александр III»: одеколон «Саша» и тройной одеколон. А если серьезно, в одном из ресторанов Нью-Йорка предлагают «Русский коктейль»: бармен смешивает его из трех ингредиентов: 75 граммов водки, 25 граммов второго ингредиента и 50 граммов третьего, после чего тщательно все перемешивает. Только попробовав коктейль, вы поймете, что второй, и третий ингредиенты - та же самая водка.

10 Английская королева XVI века Мария Тюдор в отличие от своего отца Генриха VIII особой любовью англичан никогда не пользовалась, но своеобразный памятник ей коктейль «Кровавая Мэри» любят не только англичане - это (1 часть водки, 2 части томатного сока, соль и перец, сок четверти лимона).

# Коктейль Маргарита

В декабре 1953 года журнал Esquire признал коктейль Маргарита - напитком месяца. Однако изобретен он был намного раньше. Надо отметить, что это коктейль с богатой историей. Коктейль в разных его вариациях возникал с 1936 по 1948 год, но пальму первенства в изобретении отдают Даниэлю Негрето, который вместе с братом Дэвидом открыл бар в отеле Garci Crispo. Однажды Дэвид надумал жениться, и за день до бракосочетания Даниэль подарил своей будущей невестке Маргарите только что придуманный им коктейль.

Возможно также, что в 1942 к легенде о "Маргарите" приложил руку другой бармен с латиноамериканскими корнями - Пинчо Моралес. История гласит, что мексиканский бар Tommy's Place зашла женщина и заказала коктейль Магнолия. У Пинчо не нашлось нужных ингредиентов и он решил схитрить. Успех подмены был настолько феноменален, что коктейль быстро обрел славу.

Надо отметить, что Маргарита является в США настолько популярной, что многие исследователи пишут серьезные работы относительно происхождения коктейля, его первого автора и классических пропорций напитка. Мы же остановимся на нескольких популярных рецептах коктейля Маргарита.

**Рецепт коктейля Маргарита**

В коктейль Маргарита входят текила, ликеры Куантро или Triple Sec на выбор и сок лайма.

Пропорция коктейля Маргарита такова 7 частей текилы : 4 части ликера : 3 части сока лайма

Маргарита подается в классическом стакане для коктейлей. Ободок бокала смазывается соком лайма и опускается в соль. Таким образом создается "эффект инея" на бокале. Затем смешивается коктейль. Необходимо быть очень осторожным при приготовлении, что соль не попала в бокал. Традиционно в бокал опускаются кубики льда.

Для приготовления Маргариты предпочтительная серебряная или белая текила (более легкие виды), хотя некоторые бармены используют и "репозадо" и "золотые" текилы. По большому счету, Маргарита самый популярный коктейль на основе текилы, хотя остерегайтесь - неумелый бармен может сделать его слишком сладким и тогда впечатление будет испорчено.

Частенько Маргариту подают смешанной с мелко наколотым льдом. Этот шедевр называется "Замороженная Маргарита".

Что же до соленого ободка, через который Маргарита попадает к нам в рот, то многие бармены считают, что соль портит вкус напитка. Ведь по большому счету к ликеру соль не подходит, а текилы как таковой в Маргарите уже не чувствуются. Поэтому верхом манерности будет покрыть только одну половинку ободка солью, а другую оставить чистой, чтобы тот, кого угощают коктейлем всегда мог попробовать его настоящий вкус.

В последнее время существует тенденция - делать Маргариту более сладкой. Нельзя сказать, чтобы эта идея была очень хороша, но женщинам она определенно нравится. Для того, чтобы придать коктейлю более сладкий вкус бармены используют бутылочный сок лайма или лимонный сок, а в Мексике по-прежнему делают Маргариту исключительно с местной разновидностью лаймов - маленькие и горькие зеленые лимончики с тонкой кожицей.

Если вам приходилось слышать о клубничной Маргарите - не удивляйтесь. Страсть к экспериментам ведет барменов к новым вершинам. Но традиционно под термином "коктейль Маргарита" понимается коктейль с соком лайма. Поэтому когда в Маргариту добавляется какой-либо иной сок, принято делать соответствующее пояснение - Клубничная Маргарита или Земляничная Маргарита.

**НОУ СПО**

**Костромской технологический техникум**

**ОАО «Костромакоопцентр»**

**Коктейль.**

**Выполнила:**

**Студентка гр.3т1**

**Исакова Е.В.**

Кострома 2008