

Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України
Київський національний торговельно-економічний університет
Вінницький торговельно-економічний інститут
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Презентація
з дисципліни «Технологія напоїв»
на тему:

«Коктейль «Маргарита»»

Виконала:
студент групи ГРС-31(д)

Асафат Ю.О.

Перевірив:
викладач

Соловйова О.В.

Історія походження коктейлю



«Маргарита» - найпопулярніший коктейль з текіли

- * Народження легендарної «Маргарити» випало на Різдво 1948 року.
- * Найпоширеніша і, мабуть, найкрасивіша версія складання цього чудового рецепту відноситься до світської пані на ім'я Маргарита Сеймс, яка влаштувала вечірку на честь Різдва у своєму замиському особняку в Акапулько, що у Мексиці.
- * Всі учасники гри, затіяної світською левицею, повинні були по черзі пробувати різні коктейлі, які господиня змішувала для гостей. Інгредієнти та оформлення чергового солодкого коктейлю, припорошеного сіллю, у виконанні божевільної Маргарити, привели в захват гостей. Це був шедевр, який загальним голосуванням вирішил назвати ім'ям господині вечора - Маргаритою!



- * Однак дослідники, що публікують цілі наукові праці про історію «Маргарити», знайшли рецепт «Пікадор», опублікований ще в **1937 році** в Лондонській «Королівській книзі коктейлів»: текіла, куантро і сік лайма (без солі).
- * Перша поява в друку коктейлю з ім'ям «Маргарита» було в **1953 році** в одному з номерів тоді богемного журналу «Esquire». Журнал описав коктейль так: «Новинка місяці! Вона з Мексики і ім'я її Маргарита - вона сліпуча, захоплююча і провокаційна >



- * Перший з відомих авторів «Маргарити» - хлопець на ім'я Денні Негрете, який змішав «Маргариту» для своєї подружки. Юна леді прийшла у захват від солі, як одного з головних інгредієнтів в солодкому коктейлі. Однак син Данила Негрете, Сальвадор Негрете, стверджує, що реальна історія зовсім інша.
- * Згідно їх сімейної історії, Данило і його брат Девід відкрили бар при готелі. В день весілля свого брата Данило підніс Маргариті - нареченій брата - весільний подарунок. Чудовий коктейль з трі



- * Людина на ім'я Карл Еррера також мав претензії на «Маргариту». Після його смерті в 1992 році було надруковано некролог, що пролив світло на цю таємницю: «Родичі Еррера кажуть, що він винайшов якийсь легендарний коктейль в ресторані «Ранчо Ла-Глорія», відкритому в 1935 році в його власному будинку в Тіхуані, Мексика.
- * За його словами, це сталося в 1938 році, тоді він і придумав змішати білу текілу з лимонним соком, льодом і тріпл секом і коронувати все кристалами солі для злизування зі стінки склянки.
- * Місцева легенда свідчить, що однією з його клієток була танцівниця або навіть актриса яка носила ім'я Королева Марджорі. У неї була алергія на всі міцні напої, за винятком текіли, але через міцність, вона не могла її пити залпом. Тому Еррера на догоду їй експериментував з текілою і отриманий коктейль він назвав «Маргарита» на честь актриси Маджоріти ».



- * Проблема всіх варіантів історій виникнення «Маргарити» в тому, що їх оприлюднення відбулося через десятиліття після самої події, і вони вже не підлягають перевірці. Найчастіше, це передсмертні інтерв'ю - як у випадку з Маргаритою Сеймс - або й зовсім некрологи, написані зі слів родичів - історія Карла Еррера.
- * Звичайно, сьогодні великого значення не має, хто і як винайшов «Маргариту», але кожна історія надає цьому легендарному напою особливий, новий відтінок та смаку ...



Справжній рецепт легендарної «Маргарити»

Скільки легенд навколо цього коктейлю, стільки є і різних рецептів.

Інгредієнти для класичного рецепту:

- Текіла
- Тріпл-сек
- Сік лайма

Текіла для коктейлю "Маргарита" найкраще підходить з 100% агави.

Тріпл-сек - в перекладі "потрійний сухий" - це апельсиновий лікер. Часто цей лікер в народі називають Куантро. Варто розуміти, що Куантро - це лише назва бренду тріпл-сек лікеру.

Пропорції коктейлю "Маргарита":

Як і в історії створення, так і в пропорціях інгредієнтів даного коктейлю точності немає.

Деякі вважають класичним таке співвідношення: 2 частини текіли, 1 частина тріпл-сек, 2 частини соку лайма. Саме в такому співвідношенні смак коктейлю найбільш гармонійний.

Однак, наприклад, Міжнародна асоціація барменів, приймає за класичне інше співвідношення, а саме: 7 частин текіли, 4 частини тріпл-сек, 3 частини соку лайма.



Бокал для подачі коктейлю «Маргарита»



Інгредієнти:

- Текіла
- Лікер Cointreau (апельсиновий лікер)
- Лаймовий сік
- Сіль
- Кубики льоду



Приготування:

Змочіть край келиха для коктейлів. Насипте на тарілку сіль і занурте в неї келих, струсіть зайву сіль, щоб на кромці виявився тонкий солоний обідок.

Налийте текілу, сік лайма і Куантро у шейкер з льодом. Ретельно потрясіть і налейте напій в заготовлений келих.

Прикрасити коктейль можна часточкою лайма чи лимона.



Варіанти пропорцій та наповнень коктейлю «Маргарита»

Заморожена Маргарита: текіла, лікер, сік лайма, суміш «Сауер Мікс» (1 частина цукрового сиропу, 1 частина лимонного соку, за бажанням 2 яєчних білка на літр суміші), стакан колотого льоду.

Маргарита- желе: текіла, лікер, сік лайма, желатин, цукровий сироп для розчинення желе.

Яблучна Маргарита: текіла, яблучний лікер, яблучний сік, трохи «Сауер Мікс», шматок яблука для прикраси.

Кривава Маргарита: текіла, куантро, сік апельсина, сік лайма.

Маргарита-Блакитна Лагуна: текіла, «Блю Кюрасао», ананасовий сік, сік лайма, лимонний лимонад.

Лазурна Маргарита: текіла, «Блю Кюрасао», сік лайма.

Кадилак-Маргарита: текіла, лікер «Grand Marnier», сік лайма

Кавунова Маргарита: текіла, сік кавуна, сік лайма, апельсиновий лікер.

Каталіна Маргарита: текіла, персиковий шнапс, «Блю Кюрасао», «Сауер Мікс».

Коко Маргарита: текіла «Сауер Мікс», ананасовий сік, кокосові вершки.

Мадагаскарська Маргарита: текіла, ванільний лікер, сік агави, 1 гострий перчик.

Маргарита-манго: текіла, лікер манго, сік лайма.

Динна Маргарита: текіла, динний лікер, «Сауер-Мікс», сік лайма.

Чудо-Маргарита: текіла, лікер «Grand Marnier», шампанське, апельсиновий сік.

Піч-Маргарита: текіла, тріпл сек, персиковий шнапс, сік лайма і персика.

Гламурна Маргарита: рожева текіла 2-х видів (якщо знайдете): «Voodoo Tiki Desert Rose tequila» і «Tequila Rose», вершковий «Бейліз», «Chambord», вершки, гренадин.

* Полунична маргарита

