

ІСТОРІЯ ВИНИКНЕННЯ КОКТЕЙЛІВ СІМЕЙСТВА САУЕР І ЇХ МІСЦЕ У СУЧАСНІЙ БАРНІЙ СПРАВІ

Бондаренко Д.О., студент 31 ГРС групи
Григоренко О.В., канд. техн. наук, доц.

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

Коктейлі сімейства Сауер походять від пуншу, винайденого в 1620–1630-х роках (ймовірно, моряками, які покращували смак перегнаного алкоголю додаванням цитрусового соку) [1]. До середини XIX століття з'явилося безліч регіональних варіантів пуншу, його перестали робити і подавати у великій загальній посуді, а почали готувати і сервірувати індивідуально.

Вже в 1858 році назва згадується в «Нью-Йорк таймс» як само собою зрозуміле, без додаткових пояснень [1]. Коктейлі Сауер описані в книзі бармена Джері Томаса «Як змішувати напої» (Jerry Thomas «How to Mix Drinks, The Bon Vivant's Companion») виданої в 1862 році [3]. Д. Томас також вказує на походження коктейлів Сауер від пуншей [1].

На сьогоднішній день багато сауерів входять в список офіційних коктейлів IBA:

– *White Lady* (коктейль на основі джину з Triple Sec чи лікером Cointreau).

– *Whiskey sour* (коктейль на основі віскі (бурбону), лимонного соку та цукрового сиропу).

Найдавніша згадка про коктейль «Віскі сауер» — публікація в газеті Вісконсіна Waukesha Plain Dealer (США) в 1870 році.

– *Daiquiri* (коктейль кубинського походження, в основі якого – світлий ром).

Дайкірі був улюбленим напоєм Джона Кеннеді і Ернеста Гемінгвея. Має багато різноманітних варіацій).

– *Caipirinha* (коктейль на основі національного напою Бразилії, кашаси, з додаванням лайма, тростинного цукру та льоду).

– *Kamikaze* (коктейль на основі горілки, лікеру Triple Sec та соку лайма).

– *Pisco sour* (коктейль на основі перуанського або чилійського Pisco).

Його вперше приготував на початку 1920-х років американський бармен Віктор Вон Морріс в Лімі, Перу. В перуанській версії коктейлю в якості основи використовують перуанський піско, до якого додають сік лайма чи лимона, сироп, лід, яєчний білок і ангостуру. У чилійській версії з рецепту виключають настоянки і яєчний білок, але додають чилійський піско і лайм з Пікі).

– *Margarita* (коктейль латиноамериканського походження на основі текіли, апельсинового лікеру Cointreau та лаймового фрешу).

Існує багато версій появи цього напою, і практично у всіх фігурує жінка на ім'я Маргарита. Сам коктейль також має безліч варіацій).

– *Sidecar* (англ. – коляска для мотоцикла; коктейль на основі коньяку, апельсинового лікеру та лимонного соку).

Вважається, що він був придуманий в кінці Першої світової війни у Лондоні або в Парижі) [2].

В кінці XIX століття рецептура цих напоїв стала не настільки строга. Для їх приготування застосовують найрізноманітніші кислі соки і їх суміші. Поряд з міцними спиртними напоями використовують також і вина, замість цукрового сиропу – інші види сиропів, лікери, наливки і т.д.

Колись коктейлі сауер готували, використовуючи тільки лимонний сік, цукровий сироп і один з міцних алкогольних напоїв. Існувало, як мінімум, дві школи приготування коктейлів сауер – ті, хто робив коктейлі відповідними своїй назві, з виразним, але кислим смаком (*сауер* – кислий (англ.)) і ті, хто робив сауер швидше солодкими, з невеликою кількістю лимонного соку і добре збалансованою солодкістю [1].

У 1930 роках до рецептури почали додавати яєчний білок, для отримання щільної піни і пом'якшення смаку.

Останнім часом, слідуючи світовому тренду, в Україні відкрилося багато закладів, які представляють майже виключно Сауер коктейлі.

Перебуваючи у витоків барної справи, величезне сімейство коктейлів Сауер і зараз займає основну позицію у багатьох ресторанах і барах світу. Відсутність суворих заборон у рецептурі дозволяє будь-якому бармену винаходити свої варіації напоїв.

Даний матеріал може бути корисним для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно–ресторанна справа» при виборі та вивченні дисципліни за вибором студента «Барна справа та робота сомельє» [4].

Література:

1. David Wondrich. Imbibe!: From Absinthe Cocktail to Whiskey Smash, a Salute in Stories and Drinks to "Professor" Jerry Thomas, Pioneer of the American Bar Featuring the Original Formulae for 100 Classic American Drinks, and a Selection of New Drinks Contributed in : [англ.]. Penguin, 2007. 336 p.
2. The Unforgettables [Електронний ресурс] // IBA. URL: <https://iba-world.com/iba-cocktails/> (дата звернення: 15.11.2020).
3. Clarke P. Make Yourself Comfortable [Електронний ресурс]. Paul Clarke. *The Cocktail Chronicles*. 2005. URL: <http://www.cocktailchronicles.com/2005/09/25/make-yourself-comfortable/> (дата звернення: 15.11.2020).
4. Григоренко О.В., Сердюк М.Є. Реалізація вільного вибору дисциплін студентами як один з ключових моментів модернізації освітньо–професійної програми 241 «Готельно–ресторанна справа». Зб. наук.–метод. пр. ТДАТУ «Удосконалення освітньо–виховного процесу в закладі вищої освіти». 2020. Вип. 23. С. 152–161.