

ИНДУСТРИЯ

www.rosfood.info

НАПИТКОВ

«ЛУЧШИЙ МОЙ ПОДАРОЧЕК –

ЭТО ТЫ!»

**ВЫБИРАЕМ
АЛКОГОЛЬНЫЙ ПРЕЗЕНТ
НА 23 ФЕВРАЛЯ И 8 МАРТА**



Не успели отшуметь новогодние праздники, как на горизонте уже другие торжества: 23 февраля и 8 марта, которые вновь ставят нас перед необходимостью выбора подарков родным и близким. Давно проверенным и надежным решением, может стать алкогольный презент. Вариантов здесь масса: современные производители предлагают широкий ассортимент алкогольной продукции на любой вкус и кошелек. При этом дизайн бутылок весьма разнообразен и всегда соответствует атмосфере праздника. Дело за малым – выбрать! Предлагаем несколько вариантов для рассмотрения.

23 февраля

Алкоголь всегда считался истинно мужским подарком. Действительно, какой представитель сильного пола не будет рад бутылочке чего-нибудь горячительного к празднику. Другое дело, что выбор алкоголя на полках магазинов велик, а вкусы у мужчин разные. Поэтому и подходов к выбору алкоголя может быть несколько.

Подход №1: современный

Одно из веяний последнего времени – ликер **САМБУКА**. Самбука, итальянский анисовый ликер, содержание спирта в котором от 38 до 42 процентов. Кроме аниса, самбука содержит сироп из ягод бузины. Чаще всего в магазинах продается прозрачная самбука, но встречаются красные, коричневые и даже черные сорта. Пить самбуку можно просто так, налив в бокал. Но на родине этого ликера, в Италии, существует свой, оригинальный, способ подачи самбуки. Бармены называют его подачей «с мухами». Но не пугайтесь: «мухи» – это три кофейных зернышка, которые кладут в бокал (они символизируют счастье, здоровье и богатство). Затем туда наливают ликер и поджигают его. После того как напиток погаснет, ему дают немного остыть и выпивают. Иногда пламя аккуратно задувают, не дожидаясь, когда оно само угаснет. Закусывают самбуку кофейными зернышками. Лучше всего этот ликер сочетается с мясными, рыбными блюдами, а также с кофе и некоторыми сладостями.

Другой напиток, также ставший популярным не так давно, – **ТЕКИЛА**. Текила – крепкий алкогольный напиток, изготавливаемый из сердцевины голубой агавы, с которой связана вся мексиканская история. Настоящая текила может быть произведена только в некоторых районах штатов Гуанахуато, Мичоакан, Наярит, Тамаулипас, но самой лучшей считается та, что изготовлена в штате Халиско. Стоит отметить, что текила – это географическое название, поскольку именно в городе Текила можно увидеть красную вулканическую почву, идеально подходящую для выращивания голубой агавы.

Настоящая текила может быть произведена только в некоторых районах штатов Гуанахуато, Мичоакан, Наярит, Тамаулипас, но самой лучшей считается та, что изготовлена в штате Халиско.

Существует несколько способов употребления текилы. Наиболее популярный из них называется «Lick, shoot, bite!» или «Лизни, опрокинь, кусни!». Этот способ в Мексике считается традиционным. В небольшую узкую рюмку с толстым дном, которая называется «caballito» или «лошадка», наливается 20 мл текилы. На тыльную сторону ладони, между большим и указательным пальцем насыпается немного соли, на которую нужно капнуть пару капель сока лайма. После чего кусочек лайма зажимается указательным и большим пальцем. Самое сложное позади, теперь остается только лизнуть соль, опрокинуть текилу и куснуть лайм.

Так что, если вы выбираете алкоголь для человека, который идет в ногу со временем, не бонитесь экспериментировать, смело дарите самбуку или текилу. Презентуемый либо будет рад попробовать что-то новое, либо, если напиток ему уже известен, в очередной раз насладиться оригинальным вкусом.

Подход №2: классический

Хорошим подарком к 23 февраля может стать напиток настоящих мужчин – **РОМ**. В прежние времена ром был любимым напитком пиратов, разбойников и работоторговцев. Родиной напитка являются расположенные в Карибском море Большие и Малые Антильские острова – Ямайка, Матиника, Пуэрто-Рико и Куба. Помимо сахара, ром для этих государств – важнейший экспортный товар. Производимый на разных островах, он отличается по вкусу аромату. Секреты и тонкости изготовления напитка хранятся в строжайшей тайне, хотя известно, что основным сырьем для брожения служит липкая патока, являющаяся остаточным продуктом производства сахара из сахарного тростника.

Секреты и тонкости изготовления рома хранятся в строжайшей тайне, хотя известно, что основным сырьем для брожения служит липкая патока, являющаяся остаточным продуктом производства сахара из сахарного тростника.

Если спросить жителя Антильских островов, когда и где можно пить ром, то услышите, что везде и всегда. В странах, где производится ром, его, пьют в чистом виде, а в остальных странах предпочитают добавлять в коктейли. Ром имеет жгучий вкус с привкусом карамели и специй. Аромат рома карамельный с фруктово-пряными нотками, а цвет желтоватый с оттенком золота.

Также своеобразной классикой алкогольного жанра является **ДЖИН**. Джин или можжевельная водка – крепкий алкогольный напиток. Изготавливается путем перегонки пшеничного спирта и можжевельника, придающих джину его отличительный вкус.

Родина джина – плодородные равнины Голландии. Этот напиток получили, добавив в спирт, который в Голландии производят из различных злаков, пряности, в том числе ягоды можжевельника. На голландском языке можжевельник звучит как «хинэвер», а пишется «Genever».

Несмотря на то, что некоторые люди могут по достоинству оценить джин в чистом виде или со льдом, этот напиток предназначен, прежде всего, для коктейлей. Это великолепный элемент





для смешивания, ароматный, мягкий, с большими возможностями. Джин-тоник является самым распространенным коктейлем на основе джина.

Еще на основе джина готовят 13 классических коктейлей, и гораздо больше современных смешанных напитков.

Беспроблемным вариантом мужского подарка также может стать **ВИСКИ**. Виски – наверняка, старейший в мире крепкий алкогольный напиток, получаемый путем дистилляции (перегонки) браги, полученной из зерновых культур, основными из которых являются ячмень, рожь, пшеница и кукуруза. Реже используются просо, рис, гречка и овес. История виски началась на скалистых северных островах Шотландии и Ирландии, где виноград и фрукты растут не очень хорошо. Поэтому древние шотландцы и ирландцы приспособили для этих целей ячмень, из которого и получили в незапамятные времена первый виски.

История виски началась на скалистых северных островах Шотландии и Ирландии, где виноград и фрукты растут не очень хорошо. Поэтому древние шотландцы и ирландцы приспособили для этих целей ячмень, из которого и получили в незапамятные времена первый виски.

Как правильно пить виски? В общем-то, жестких норм по этому поводу нет – пейте, как вам нравится. В барах классикой считается whisky on the rocks, то есть виски на льду. На родине напитка, в Шотландии, так его никто не пьет. Здесь более распространено употреблять напиток в чистом виде, всецело наслаждаясь его богатым вкусом и запахом.

Выбрав один из этих напитков в подарок на 23 февраля, вы, безусловно, заработаете репутацию человека с хорошим вкусом, тонкого знатока мужской души!

Подход №3: отечественный

Конечно же, перечисленные выше напитки хороши и вы не ошибетесь, если выберете один из них в качестве подарка. Но давайте оставаться реалистами: **ВОДКА** на

23 февраля в подарок русскому мужчине – это попадание в десятку! Все-таки национальная гордость. Водка является универсальным алкогольным напитком среди мужчин всех возрастов и именно поэтому бутылочка водки премиум класса будет великолепным подарком.

Рассказывать об исторической родине водки и о способах ее питья, безусловно, будет лишним. Традиция русского застолья – тема всем известная. Остается только пожелать хорошего праздника, качественного алкоголя и отсутствия головной боли на утро!

8 марта

Дарить женщине алкоголь на 8 марта – не слишком распространенная традиция. Здесь горячительные напитки серьезно теснят конфеты, цветы и духи. Но, если вы решили дарить на женский праздник алкоголь, подойти к выбору презента следует серьезно. Следует учесть и предпочтение дамы, и собственный бюджет. Вариантов на самом деле может быть много.

Подход №1: современный

Хорошим подарком на 8 марта может стать **ЛИКЕР**. Ликер – на латыни означает «жидкость». Первые ликеры изобрели медики и монахи, когда искали лекарства от болезней и всевозможных недугов. Чтобы подсластить горькие травяные эликсиры, они подмешивали в них мед или сахар. Согласно законодательству, ликеры являются алкогольными напитками с добавлением сахара и ароматизирующих веществ, вытяжек из трав и фруктов (или дестиллятов), фруктовых соков или эфирных масел. Вместо сахара их можно подсластить медом, глюкозой или крупнокристаллическим сахаром.

Необходимо особо отметить, что ликеры не подают на аперитив из-за их высокого содержания сахара, которое не способствует повышению аппетита. Еще 20-30 лет назад ликеры чаще всего подавали в специальных рюмках и пили в чистом виде на дигестив. Сегодня этот способ употребления находит меньшее распространение. Тем не менее, всегда актуально предлагать ликер на дигестив, особенно тем, кому не подходит коньяк, бренди или виски.



В этом случае ликер подают со льдом в тумблере или в чистом виде – в рюмке. Специальная ликерная рюмка, емкостью 25 мл, похожа на креманку на длинной ножке. Стопку выпивают залпом.

Любителям сладкого также будет по душе сидр. В классике сидр – это вино из яблочного сока без добавления воды и дрожжей. Считается, что настоящий сидр производят в Нормандии, на северо-востоке Франции. В других странах, по замечанию самих французов, под названием сидр скрывается разведенное водой яблочное вино.

Сидр, как никакой другой напиток, надо уметь правильно наливать. По правилам в стакан наливают ровно 130 миллилитров, столько, сколько можно выпить за один раз. Правая рука с зажатой бутылкой максимально вытягивается

Согласно законодательству, ликеры являются алкогольными напитками с добавлением сахара и ароматизирующих веществ, вытяжек из трав и фруктов (или дистиллятов), фруктовых соков или эфирных масел.

вверх. Мизинец кисти правой руки служит опорой для донышка бутылки.левой рукой держат пробку и стакан. Стакан держат как можно ниже, но с таким расчетом, чтобы струя сидра проходила примерно посередине корпуса разливающего. Струя должна литься равномерно и непрерывно, пока заветные 130 миллилитров сидра не окажутся в стакане.

И сидр, и ликер – напитки, известные по всему миру с незапамятных времен. Но в России они стали широко популярны и известны не так давно. Поэтому всем поклонникам нестандартных подходов смело дарите эти напитки, они их точно оценят.

Подход №2: традиционный

Традиционным женским напитком является игристое вино, которое обобщенно принято называть у нас в стране шампанским. История шампанского насчитывает уже 350 лет. Как можно предположить из названия, вино появилось во Франции, и главным регионом по производству игристого вина стала провинция Шампань. Точной датой появления чудесного вина с пузырьками газа можно считать 1668 год, когда аббат Годино, каноник Реймского собора описал в своей церковной книге «вино с лёгкой окраской, почти белое, насыщенное газом». Спустя несколько десятков лет Франция переживала бум игристых вин. Шампанское вошло в моду, что подтолкнуло производство и улучшило технологию. С тех пор интерес к шампанскому не угасает вот уже не одно столетие. Производители по всему миру изготавливают игристые вина, отличающиеся по цене и вкусу.

ШАМПАНСКОЕ перед открыванием необходимо охладить до температуры 7-9°C. Есть мнение, что наливать шампанское следует, наклонив бокалы под углом, однако сомелье рекомендуют наполнять бокалы в вертикальном положении, не касаясь его стенок. Бокалы для игристого вина должны быть из прозрачного гладкого стекла, продолговатые, напоминающие по форме тюльпан. Это идеальная форма для шипучего вина, впрочем, как и для многих других вин.

Не менее популярны среди женского пола и тихие вина. История виноделия уходит своими корнями далеко вглубь тысячелетий. Можно сказать, что человек впервые попробовал вино тогда, когда добытый им сок дикого винограда случайно забродил в кувшине... Это событие,

произошедшее много тысяч лет назад, стало первым опытом виноделия. Несмотря на то, что виноград был распространен

История шампанского насчитывает уже 350 лет. Точной датой появления чудесного вина газа можно считать 1668 год, когда аббат Годино, каноник Реймского собора описал в своей церковной книге «вино с лёгкой окраской, почти белое, насыщенное газом».

практически на всех континентах Земли, классическая культура виноделия появилась только в Средиземноморье.

Наиболее древней является виноградная культура острова Крит и островов Эгейского моря. В этом смысле пальма первенства и сегодня принадлежит Европе: 2/3 производимого в мире вина приходится именно на этот регион.

ВИНО – напиток, для которого правильная процедура питья, пожалуй, наиболее важна. Можно сказать, что настоящее вино не пьется, а смакуется. Когда вы смакуете вино, руку с бокалом следует поднимать, поднося бокал ко рту. Вино не следует сразу же глотать, нужно немного «взвесить» его на языке. Это помогает «раскрыться» вкусу вина. Бокал с вином следует держать только за ножку.

Вино, игристое или тихое, на 8 марта – беспронигришный вариант подарка. Этот традиционный напиток будет уместен за любым столом. Ведь авторитет вина, как алкоголя вкусного, сочетающегося с множеством блюд и при этом весьма полезного для здоровья, утвердился в сознании потребителя прочно и надолго.

Оценивая в целом сегодняшний алкогольный рынок, смело можно констатировать тот факт, что его ассортимент весьма широк и, безусловно, выбрать есть из чего. Отечественные и зарубежные производители предлагают продукцию на любой вкус, постоянно удивляют новинками. Остается только не запутаться во всем этом многообразии, выбрать то, что нужно именно вам, и, главное, не про кого не забыть. Хороших вам праздников и качественного алкоголя!

Екатерина ФОКИНА



ТМ
ООО «1 ТОПМАШ»
Россия, Москва
Тел.: +7(495) 729-4596
+7-926 527-2323; +7-916 615-6975
+7-901 539-4460; +7-901 541-8053
e-mail: topmash.ob@gmail.com
www.topmash.ru

**ПРОДАЖА И СЕРВИС
ОБОРУДОВАНИЯ
для розлива
и упаковки
жидких, вязких,
сыпучих продуктов:**

- ЛИНИИ В КОМПЛЕКТЕ
- ОТДЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ
- ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ
- БУТЫЛКИ, УКУПОРЧНЫЕ СРЕДСТВА
- ЭТИКЕТКИ, ТУБУСЫ, КОРОБКИ
- ПОЛИМЕРНАЯ ПРОМУПАКОВКА