

Коктейль Кривава Мері - рецепт і технологія приготування



Протягом двадцяти останніх років коктейль «Кривава Мері» хіт продажів різних барів. Він смачний, швидко готується, легко п'ється і коштує недорого. Любителі цього легендарного напою можуть зробити «Криваву Мері» в домашніх умовах. При певній вправності весь процес займає не більше 60 секунд.

Історична довідка.

Згідно з легендою коктейль названий на честь першої англійської королеви і ярої католички Марії I Тюдор (1516-1558). За жорстокі розправи над протестантами вона отримала прізвисько Кривава Мері (Bloody Mary). Це єдина королева за всю історію Англії, у якій немає жодного пам'ятника.

За ще однією версією коктейль назвав великий письменник і любитель алкоголю Ернест Хемінгуей. Він хотів залишити в пам'яті шанувальників ім'я своєї четвертої дружини Мері, яка влаштовувала скандали, коли Хемінгуей п'яним приходив додому.



Ернест Хемінгуей під час приготування коктейлю



На авторство коктейлю «Кривава Мері» претендують відразу два бармена - Джордж Джессел і Фернандо Петіо. Джордж стверджує, що придумав цей рецепт в проміжку між світовими війнами. Перша офіційна згадка коктейлю датується 2 грудня 1939 року в газеті «New York Herald Tribune». Але там написано, що «Кривава Мері» готується шляхом змішування горілки і томатного соку в пропорції один до одного, про інших інгредієнтах мова не йде.

Тому Фернандо Петіо вважає себе автором рецепта «Кривавої Мері», так як саме він першим почав додавати в коктейль перець, сіль і соуси. Його варіант з'явився в 20-і роки минулого століття.

Домашній рецепт Кривавої Мері

Існує кілька методів приготування цього коктейлю (в шейкері, блендері, склянці, шарами) і різні пропорції «Кривавої Мері». Згідно зі стандартами Міжнародної асоціації барменів (ІВА) можна використовувати будь-який з цих методів. Ми вдамося до найпростішого варіанту, змішавши всі інгредієнти в склянці.

Складові:

- томатний сік - 150 грам;
- горілка - 75 мл;
- лимонний сік - 15 мл;
- сіль - 1 грам;
- перець - 1 грам;
- селера - 1 гілочка;
- соус Тобаско - 3 краплі (необов`язково);
- соус Вустерс - 3 краплі (необов`язково).

Вустерський соус - це англійська кисло-солодка приправа, зроблена на основі оцту, цукру і риби.

Тобаско - пікантний гострий соус з перцю, оцту і солі. У домашніх умовах ці два інгредієнти використовуються вкрай рідко, але вони несуттєво впливають на смак, тому від них можна відмовитися.

Технологія приготування:

1. Налити горілку у високу склянку великого обсягу (хайбол).
2. Додати сіль, перець, лимонний сік і добре перемішати.
3. Всыпати лід.
4. Налити томатний сік, додати соуси Тобаско і Вустерс (за бажанням), ще раз перемішати.
5. Покласти в стакан гілочку селери.
6. Подавати разом з трубочкою.



Кривава Мері з селерою

Під час приготування більшості коктейлів з горілкою першим в стакан додається лід і тільки потім інші складові. У випадку з «Кривавої Мері» досвідчені бармени радять спочатку змішати горілку з перцем, сіллю і лимонним соком, а потім наповнити склянку льодом. Завдяки цій поправці інгредієнти краще змішуються, покращуючи смак коктейлю.

Як пити Криваву Мері

Напій належить до групи лонгдрінків - освіжаючих коктейлів великого обсягу, які п`ють через трубочку невеликими ковтками. Якщо «Кривава Мері» приготована шарами, то стакан подають відразу з двома трубочками, щоб клієнт міг регулювати надходження горілки і томатного соку в свій організм. Закушують «Криваву Мері» селерою.

Ще один цікавий факт - цей коктейль добре допомагає зняти похмілля і головний біль на ранок після бурхливої вечірки.