

Автор:

19.08.2008 10:46 -

---



Думаю, каждый слышал о том, как в Средние века в Европе лютовала инквизиция. Но чтобы на костре сожгли за коктейль — о таком зверстве я, признаться, слышу впервые.

Произошли эти жуткие события в Испании. Итальянский солдат Хелио Габал попал в руки конкистадоров, принявших его за шпиона. Они его долго и старательно пытали. Но подозрения в шпионаже не подтвердились, и Хелио отпустили на волю. До того, как попасть в солдаты, он был агрономом. Заручившись поддержкой местных земледельцев, он принялся изучать апельсиновые деревья. Хелио грезил создать апельсиновое вино.

Его продолжительные винодельческие поиски успехом не увенчались. Тогда Хелио с горя кидал в кувшин с вином дольки апельсина и лед, заявив, что все равно будет пить только апельсиновое вино. Своей нехитрой смесью он просто-таки ошеломил испанцев. "Это кровь дьявола!" — воскликнули они. Инквизиция, естественно, не могла сей вопль оставить без внимания. Бедного Хелио опять пытали. В итоге он сознался в пособничестве сатане и был сожжен на костре.

Есть еще одна легенда, повествующая о рождении этого напитка. И не менее кровавая. А все дело в том, что *sangre* по-испански значит "кровь". И коктейль "Сангрия" вот уже 400 лет не дает покоя филологам и любителям всякого рода баек из склепа.

А по сути своей это простецкий напиток. Я бы даже сказала крестьянский. Сборщики фруктов наливали в бурдюк с красным вином ключевой воды и подкреплялись этой смесью в течение рабочего дня. Разбавленное вино послужило прототипом сангрии. Потом рецепт немного усложнили. И сейчас можно насчитать с десятков различных вариаций.

Автор:

19.08.2008 10:46 -

---

Вот, к примеру, классика: одна часть бренди, три части красного сухого вина, две части горького тоника. Все три жидкости слить в кувшин, бросить туда два-три крупно нарезанных апельсина и сахар по вкусу. И поставить на несколько часов в холодильник. Добавить лед и подавать в высоких бокалах.

Можно сделать белую сангрию: нарезать лимон, апельсин и персик в графин, залить бутылкой белого сухого вина и парой стаканов воды, приправить измельченным мускатным орехом и корицей. И на три часа — в холодильник. Перед подачей всыпать кубики льда.

До конца августа в ресторане El Parador проходит праздник сангрии. Гостям предлагают 12 видов коктейля. Упомянутую белую сангрию здесь готовят с грушей и лаймом. Красные вина оттеняют гранатом и вишней, а игристые — расцвечивают ананасом, манго, медом, имбирем и персиком.

<http://www.dni.ru>