

РУМ И КОКТЕЛИ ОД РУМА



- ▣ Претпоставља се да потиче од латинске речи сацхарум што значи „шећер“
- ▣ Кристофер Колумбо је донео и шећерну трску на Карибе
- ▣ За трговце рум је био најбољи начин да складиште шећерну трску , јер дестилована не би пропала временом као што би се десило са свежим производом

Производња:

- ▣ Рум се производи из меласе - тамно густе смесе која настаје као отпад након што је из шећерне трске издвојен сиров, кристализован шећер
- ▣ Меласа се потом опет кува и тако даје шећер слабијег квалитета, а потом се меша са водом и квасцем дозвољавајући да ферментише, дође до врења, а потом се врши дестилација како би као крајњи производ добили рум.

Постоје 4 категорије:

- ▣ светли или бели,
- ▣ средњи,
- ▣ тамни и
- ▣ ароматични.

Популарни брендови рума су:

- ▣ Bacardi,
- ▣ Captain Morgan,
- ▣ Havana Club,
- ▣ Myer's,
- ▣ Appleton's.

- ▣ Пре 1860. године рум је био познат као „горећа вода“, груб, бљутав и опор
- ▣ Дон Факундо Бакарди Масо 1862. године направио је свој рум
- ▣ БАКАРДИ компанија је и дан данас породичан посао а сама породица има велики утицај у управљању компаније
- ▣ Најпознатији коктели са БАКАРДИ Румом су: Мохито (Неофицијално Национално пиће Кубе), Даикири и Куба Либре.

Мохито (Неофицијално Национално пиће Кубе)

- ▣ Порекло овог коктела води до XVII века када је Францис Дрејк превозећи нану на свом броду додавао исту руму и лимету јер је веровао да такво пиће штити од грознице.
- ▣ Крајем XIX века на Куби локално пиће од шећерне трске је замењено са БАКАРДИ Супериор Румом.
- ▣ Прављено је у дугој чаши, са мало соде и названо БАКАРДИ Рум Мојито.
- ▣ Било је заступљено подједнако и међу богатим и међу сиромашним становништвом и тако 30 година касније постало национално пиће Кубе.

Даикири

- ▣ 1898. године, након што су истерали шпанце са Кубе, американци су почели да експлоатишу кубанске руднике.
- ▣ Прву експедицију је водио Џенгинс Стонктон Кокс дестинација им је била мало место Даикири.
- ▣ Једног летњег дана 1898. године Кокс је убрао лимет са оближњег дрвета и исцедио га у чашу. Додао је кашику шећера како би било мање горко, мерицу Бакарди Супериор Рума да би му дао полета, мало воде и пуну шаку леда како би га направио освежавајућим. Све његове колега сложили су се да је пиће савршено.
- ▣ Убрзо је коктел дошао до оближњег Сантјага, где је Кокс са осталим његовим колегама проводио викенд.
- ▣ Одседали су у Хотелу Венус и у Сант Карлос клубу где су њихове бартендере научили справљењу овог пића.
- ▣ Сам Кокс је крстио овај чувени коктел дајући му назив по граду у коме су радили и где је настао - Даикири.

Куба Либре

- ▣ Фуесто Родригез је био лични курир Генералу Вуду, војном гувернеру Кубе.
- ▣ Једно вече у Августу године 1900-те, Фаусто је био у Америкен Бару у Нептум улици у Хавани када се придружио свом пријатељу Мр. Раселу припаднику УС Сингал корпа који је пио своје уобичајено омиљено пиће БАКАРДИ Рум и Коке, сервирану са пола исцеђеног лимета.
- ▣ Кока Кола је дошла на Кубу 1898. године и била је омиљено пиће како америчким војницима тако и локалном становништву.
- ▣ Убрзо је, сходно времену у коме је настао, добио овај коктел и име – Куба Либре.

Коктели са румом

BACARDI COCKTAIL

Метода: Мућкање

Чаша: Мартини Чаша

Састојци: 4cl Bacardi Light Rum
2cl Свеж сок од лимуна
Grenadine Bols

Гарниш: Круг лимуна

Упутство: Промућкати све састојке и сипати у чашу. Ставити гарниш и сервирати.



CUBA LIBRE

Метода: Сипање

Чаша: Висока чаша

Састојци: 5cl Bacardi Light Rum

Кока Кола

Лимун

Гарниш: Кришка лимуна

Упутство: Сипати све састојке у чашу напуњену ледом, исцедити лимун, додати гарниш и сервирати.



ZOMBIE

Метода: Мућкање

Чаша: Пиња Колада

Састојци: 4cl Bacardi Dark Rum
1cl Bacardi Gold Rum
1cl Bacardi 8 years Old
1cl Cherry Brandy Bols
2cl Свеж сок од лимун
1cl Свеж сок од наранџе
Grenadine Bols

Гарниш: Вишња и ананас

Упутство: Све састојке убацити у блендер напуњен ледом, промућкати и сипати у чашу, ставити гарниш и сервирати.

YELLOW BIRD

Метода: Мућкање

Чаша: Ураган

Састојци: 4cl Bacardi Light Ruma

2cl Cointreau or Triple Sec Bols

2cl Galliano

6cl Свеж сок од наранџе

Гарниш: Свежа нана и вишња - ананас

Упутство: Све састојке помешати, сипати у чашу, ставити гарниш и сервирати.

ВАНАМА МАММА

Метода: Мућкање

Чаша: Колинс

Састојци: 3cl Bacardi Dark Rum
2cl Coconut Liqueur Bols
2cl Coffee Liqueur Bols
Свежа лимета
6cl Сок од ананаса

Гарниш: Свеже јагоде или вишње

Упутство: Промућкати све састојке, сипати у чашу напуњену измрвљеним ледом. Декорисати и сервирати.

BLUE HAWAIIAN

Метода: Мућкање или блендирање

Чаша: Пиња Колада

Састојци: 3cl Bacardi Light Rum

2cl Blue Curacao Bols

2cl Свеж кокосов крем

6cl Сок од ананаса

Шлаг

Гарниш: Вишња - ананас

Упутство: Блендирати све састојке, сипати у ћашу, додати гарниш и сервирати.

МОЈІТО

Метода: Мешање

Чаша: Висока чаша

Састојци: 4cl Bacardi Gold Rum
2 кашикице смеђег шећера
4 кришке свеже лимете
6-8 листова нане
Сода вода

Гарниш: Нана и кришка лимете

Упутство: Убацити лимету у чашу, мешати шећер и нану док сав сок из лимете не изађе. Напунити чашу мрвљеним ледом, сипати све, додати гарниш и сервирати.



MAI TAI

Метода: Мућкање

Чаша: Колинс

Састојци: 3cl Bacardi Light Rum
2cl Orange Curacao
Свежа лимета
2cl Orgeat сируп

Гарниш: Наранџа - вишња

Упутство: Сипати све састојке у шејкер,
промућкати, сипати у чашу, декорисати и
сервирати.



ХВАЛА НА ПАЖЊИ!!!