ключи:

как пить куантро (198/1 млн) - 2 1 1

куантро цена (668/383 000) – 1 1

купить куантро (222/365 000) – 1

cointreau (1829/437 000) – 2 1 1

апельсиновый ликер (1204/1 млн) – 2 1 1

ликер Cointreau (454/163 000) – 2 1 1

общее число символов - 4232

число символов ключей – 131, что составляет 3,09 %

Как пить Куантро

Утонченный вкус **ликера Cointreau** (Куантро) знаком многим из нас. Манящий цитрус в самом начале глотка сменяется страстным жаром алкоголя, а янтарный цвет напитка просто радует глаз. Откуда же взялся этот божественный нектар? **Как правильно** пить **Куантро**, чтобы насладиться всеми его достоинствами, не потеряв ни малейшего оттенка вкуса? Об этом читайте у нас.

Цитрусовый патент

Производство Куантро как семейный бизнес начало свое существование задолго до появления знаменитого **апельсинового ликера**. Еще в 1849 году во французском городе Анже два брата Куантро решили организовать небольшое предприятие по изготовлению алкогольных напитков. В этом же году у одного из братьев, Эдуарда-Жана, родился прелестный мальчик Эдуард. Именно это крошечное создание вырастет в 25-летнего энтузиаста, который с неподдельным интересом приобщится к делу отца и создаст почитаемый ныне сотнями тысяч поклонников **ликер Cointreau**. Годом появления напитка считается 1885. Успех его был ошеломляющим. Новаторство Эдуарда было не только в сотворении нового вкуса, затмившего многочисленных голландских конкурентов, но и в том, что он создал бутылку такой формы и такого цвета, которых на мировом рынке еще не видели. Этикетку, бутылку, название и состав продукта автор грамотно запатентовал, и это помешало бесчисленным подделкам из-под полы продолжать мелькать на рынке.

Тайна горького померанца

**Cointreau** пробуют делать даже дома, ведь процесс его сотворения не является большим секретом. Хотя, конечно, не зная тех самых запатентованных деталей, оригинал невозможно воспроизвести в домашних условиях. Для его производства используют два сорта апельсинов: горькие и сладкие. Именно поэтому **апельсиновый ликер** имеет двойное послевкусие. Это и стало главным отличием напитка от голландских аналогов, которые были чрезмерно сладки. Цедра горького апельсина, которую Эдуард стал заказывать на острове Кюрасо, придал его детищу терпкую пикантность – ту самую изюминку, которой так не хватало в ассортименте ликеров того времени. Именно эта особенность принесла **Cointreau** мировую известность.

Цедра апельсинов подвергается тщательной мацерации – процессу, благодаря которому из нее выделяется максимально большое количество эфирных масел, которые и придают напитку незабываемый вкус и аромат. Кроме цедры апельсинов этот нектар содержит следующие нехитрые элементы:

* сахар;
* вода;
* спирт.

Кстати, крепость напитка на выходе составляет 40 градусов, что немало для ликеров в целом. Поэтому традиционно он считается мужским, хотя в современности, конечно, никаких ограничений для любительниц крепких напитков нет.

**Как пить Куантро**: расскажем обо всех нюансах

**Купить Куантро** недостаточно для того, чтобы в полной мере насладиться его вкусом. Нужно знать некоторые особенности.

* Во-первых, этот напиток хорошо помогает пищеварению, повышает аппетит, поэтому лучше всего выпивать его до основной трапезы – как аперитив.
* Во-вторых, желательно охладить напиток перед употреблением. В качестве посуды советуют обычную рюмку для ликера.
* В-третьих, рекомендуется сочетать его с кусочком лайма или лимона – это подчеркнет цитрусовый вкус ликера. На этой комбинации основан легендарный коктейль «Маргарита».

Если вы решите разбавить Куантро холодной водой или просто охладить его льдом, обратите внимание на цвет напитка в результате. Молочно-белый говорит о подлинности ликера.

И, конечно же, нельзя не упомянуть о разнообразных коктейлях на основе **Куантро. Цена** этого алкоголя не самая низкая, но это не мешает истинным ценителям экспериментировать со множеством интересных комбинаций.

*Начнем с самого популярного коктейля – «Маргариты»*. Для приготовления вам понадобится коктейльный бокал «Маргарита» и шейкер. Насыпьте соли на плоскую тарелку, переверните на бокал и поставьте на нее. Охладите. 30 мл текилы, 15 мл Куанро и 30 мл сока лайма смешайте в шейкере. Готовую смесь вылейте в охлажденный бокал, украсьте долькой лайма. Этот латиноамериканский коктейль давно стал фаворитом американских и европейских женщин.

*«Зеленая миля»*

Если вы приготовите этот напиток для домашней вечеринки, то уж точно ни один из гостей не останется равнодушным. И яркий вкус, и зеленый цвет коктейля – просто умопомрачительны! Соедините в блендере один очищенный киви и по 50 мл абсента и Куантро. Вылейте смесь в коктейльный бокал и украсьте ломтиком киви. Принимайте комплименты.

«Японская туфелька»

Еще одно оригинальное сочетание. Возьмите по одной части дынного ликера Мидори, апельсинового Куантро и лимонного сока, смешайте. Вылейте в бокал для коктейля и украсьте маленькой долькой дыни. Сочная дыня и яркие цитрусы – незабываемая комбинация.

*И напоследок – ядреный «Камикадзе»*

Куантро сам по себе напиток неслабый: как-никак, 40 градусов. А теперь добавьте к 30 мл ликера столько же водки плюс такое же количество сока лайма или лимона. Подавать в шотах. Украсить долькой лайма. Пить залпом. Вполне себе «русская Маргарита» получилась!