

Біла сангрія

Освіжаюче-святковий іспанський слабоалкогольний напій, що буде до смаку кожному у літні спекотні дні.

У XIX столітті, у підніжжі Андалузьких гір, збирачі фруктів, щоб освіжитись у часі роботи під палаючим сонцем південної Іспанії, носили із собою бурдюк з червоним вином, розведеним джерельною водою. У той же бурдюк вони чавили сік щойно зірваних цитрусів. Така суміш свіжого соку, води та вина освіжала, бадьорила, проте не була п'янкою. Ось так з'явилася «сангрія».

Що правда, є й інші легенди звідки з'явився цей напій.

Згідно однієї із легенд, напій придумали селяни наприкінці XVII століття в одній з виноробних провінцій Іспанії. Була засуха, упродовж багатьох років вони не могли зібрати гарний урожай. Багаті землевласники звинуватили у відсутності врожаю самих селян і вирішили жорстоко розправитись з ними. У той час загинули сотні селян, їхні жінки та діти. Та зупинити кровопролиття змогло приношення дарів жителями однієї з провінцій. Серед усього зібраного феодалам піднесли у дар чудовий напій – пунш, приготований з червоного вина, фруктів та цукру. Вражені його смаком, воєводи вгамувалися, а селяни у пам'ять про криваву трагедію в Ріосі стали називати придуманий ними напій «сангрією».

Згідно іншої легенди, що існує в Італії, автором цього напою нібито був саме їхній солдат Хеліо Габала, який довго виношував мрію створити цитрусове вино. Він витратив на це багато років — спочатку на батьківщині, потім в Іспанії, але так і не зміг зробити з апельсинів вино. В один із вечорів розлючений Габала з горя накидав у глечик з виноградним вином кілька розрізаних апельсинів. Він не бажав миритися з невдачею і стверджував, що питиме лише цитрусове вино. Здивовані іспанці зачаровано спостерігали за процесом, як італієць розмішує багрянний напій. А коли скуштували напій, вигукнули «*Es Sangre del Diablo!*» (Ісп. «Це кров диявола!»). Габала був оголошений єретиком і слугою сатани, арештований, а пізніше спалений на багатті. Ось так за тим напоєм, що він придумав, закріпилася назва «сангрія». Лише через декілька років інквізиція зняла заборону і дозволила готувати сангрію. З того часу цей напій став найпопулярнішим алкогольним

коктейлем в Іспанії.

В Італії на початку минулого століття теж почали змішувати ігристі вина із соками фруктів та прянощами, так з'явилась ігриста сангрія, яка вирізняється свіжішим смаком і тонким фруктовим-квітковим ароматом. Проте за межами південної Європи про сангрію довгий час майже нічого не було відомо. Світове визнання сангрія отримала лише в 60-70-х роках минулого століття.

Сангрію можна приготувати з найрізноманітніших інгредієнтів. Смакові якості напою можуть значно варіюватися у залежності від виду фруктів та лікеру, використаних для приготування. Також можна додавати газовану воду, це надає напою ігристості. Можна готувати сангрію на основі білого вина. Влітку рекомендується подавати напій добре охолодженим, а взимку — підігрітим, з додаванням кориці, гвоздики й мускатного горіха.

Завдяки своєму вигляду та відсутності традиційно рецепту, сангрію іноді називають «винною окрошкою»: велика ємність із сумішшю льоду, цитрусових, справжнього лимонаду, бренді і червоного вина.

Сьогодні маємо вже чимало видів сангрії:

- звичайна, чи тиха сангрія – її особливість полягає у відсутності содової і в обов'язковій присутності цитрусових та винограду. Тиха сангрія має легкий, свіжий кислувато-солодкий смак з яскраво вираженими виноградними та цитрусовими відтінками;
- фруктова сангрія – містить безліч фруктів: лимон, апельсин, лайм, полуницю, персик, яблуко навіть банан, а також диню і шматочки ананасу;
- біла сангрія – така ж, як і звичайна, але на основі білого вина;
- ігриста сангрія – її основа – ігристі вина або содова, у букеті ігристої сангрії неперевершено поєднуються аромат винограду й цитрусових (апельсина, лимона, грейпфрута);

Зрозуміло, чіткої межі між різновидами сангрії немає. Все залежить від фантазії і можливостей, тут важко додати «неправильний» елемент. Краса сангрії й полягає в тому, що напій стає смачніший і легший, і смакові якості тільки покращуються.

Класичні інгредієнти:

- **Недороге червоне чи біле вино.** Смакові якості напою мало залежать від якості вина. Достатньо, щоб вино було якісним, із санітарно-гігієнічної точки зору. Також краще використовувати сухі сорти вин, можна білі.
- **Міцний спиртний напій.** Найкращими варіантами є бренді. Ще можна додавати віскі, ром та коньяк. Крім цього горілка та джин.
- **Фрукти.** Тут різноманітність обмежена тільки вашими можливостями. Класичний набір: персик, яблуко та апельсин.
- **Цукор.** Це не єдиний підсолоджувач, який можна використовувати у приготуванні. Сангрію можна зробити солодкою завдяки додавання меду, цукрового сиропу і навіть гренадина.
- **Газована вода.** Найчастіше використовується сильногазована мінеральна вода, тонік або лимонад. Якщо ви готуєте ігристу Сангрію, тоді роль содової виконає ігристе вино або шампанське.
- **Спеції.** Вибір спецій також надзвичайно різноманітний. Кожен може додати що-небудь на свій смак. Лідерами тут є кориця, мускатний горіх, імбир, листя м'яти та сушена гвоздика.

Сангрія готується достатньо швидко. Потрібно змішати вино, спиртний напій, фрукти і лимонад, додати трохи льоду. Цукор і спеції додавати в останню чергу, за смаком. Зазвичай на одну пляшку вина припадає один стакан суміші бренді, три фрукти розміром із середнє яблуко і 2 столових ложки цукру.

Проте найщедріший смак і аромат можна отримати, якщо замочити фрукти в спиртних напоях за 12 годин до передбачуваної трапези. Витримку краще проводити в прохолодному місці.

-
- пів яблука
 - пів апельсину
 - пів грушки
 - пів сливи
 - пів лимону
 - маленька гілочка винограду
 - 5 полуниць

- 2 гілки порічки
- 750 мл білого вина
- 750 мл газованої води
- 100 мл коньяку
- 1 столова ложка цукру
- 1 паличка кориці
- 5 гвоздик
- 2 гілки м'яти

Фрукти вимити і нарізати тонкими скибочками.

Скласти фрукти у великий графін чи у скляну банку.

Додати спеції та залити вином і коньяком.

Зверху засипати цукор, щоб при опусканні на дно він розчинявся.

Перемішати, накрити і поставити у холодильник на ніч.

Подавати сангрію краще в скляному графіні, можна як підігріту, так і з льодом.













