Приложение 1

**Эталоны ответов**

**1 тур**

**Категория «История» за 10**

«Первопроходец» профессии бармена, человек, который популяризировал и создал большое количество коктейлей. Считается «отцом» миксологии. Писатель, создавший первую книгу о смешивании напитков «Руководство Бармена». Его часто называют «Профессор»

Ответ: Джерри Томас

**Категория «История» за 20**

Аптекарь французского происхождения по имени Антуан Амедей Пейшо в 1838 году в Новом Орлеане выпустил в продажу биттер на основе горечавки под названием Пейшо (Peychaud’s). У местных жителей вошло в привычку добавлять несколько капель этого биттера в коньяк. Позже, в 1859 году, луизианские импортеры коньяка открыли в Новом Орлеане кафе. Они подавали там коктейль, состоящий из коньяка и небольшого количества биттера Peychaud’s. В 1870 году алкогольная компания и кафе были проданы. В рецепт коктейля был добавлен абсент, а коньяк исчез. Его заменили ржаным виски. О каком коктейле речь?

Ответ: Сазерак

**Категория «История» за 30**

Этот коктейль придумал Джеймс Бонд! Именно в книге Яна Флеминга «Казино Рояль» (после – и в ее экранизации) Бонд в диалоге с барменом просит его смешать коктейль, состоящий из «трёх частей Гордона, одной части водки и половины части «Кена Лиллет», хорошенько встряхнуть и добавить много льда». Название коктейля также принадлежит Бонду. Таким образом, Флеминг придумал не только новый коктейль, но и название для него, а также несколько вариаций.

Ответ: Веспер

**Категория «История» за 40**

Автором коктейля считается бельгийский бармен Густав Топс. В 1949 году он приготовил этот напиток в брюссельском отеле «Метрополь» для гостей вечеринки, устроенной светской львицей и послом США в Люксембурге Пёрл Места. Название выбрано неслучайно, оно символизировало начало «холодной войны» между СССР и США.

Ответ: Черный русский

**Категория «История» за 50**

**«Своя игра».** Демонстрация видео приготовления коктейля «Олд фешн».

**Категория «Посуда и инвентарь» за 10**

Инвентарь для создания красты на посуде.

Ответ: риммер

**Категория «Посуда и инвентарь» за 20**

Его также называют «ураган» или «слинг». Он предназначен для приготовления как алкогольных, так и безалкогольных коктейлей. В основном в нем подают сладкие тропические напитки, в состав которых непременно входят фруктовые соки. Стандартный объем стакана составляет от 300 до 400 мл.

Ответ: харрикейн

**Категория «Посуда и инвентарь» за 30**

Ручная соковыжималка для цитрусовых.

Ответ: сквизер

**Категория «Посуда и инвентарь» за 40**

Этот бокал, благодаря своей форме, позволяет в полной мере ощутить аромат и вкус напитка.

Ответ: снифтер

**Категория «Посуда и инвентарь» за 50**

Название бокала и коктейля, который в нем подают – совпадают.

Ответ: Маргарита

**Категория «Дистилляты» за 10**

Крепкий спиртной напиток, изготавливаемый путём сбраживания и перегонки из побочных продуктов сахарно-тростникового производства, таких, как патока и тростниковый сироп.

Ответ: ром

**Категория «Дистилляты» за 20**

Крепкий перегонный алкогольный напиток, изготавливаемый главным образом на западе мексиканского штата Халиско, в 65 км к северо-западу от Гвадалахары.

Ответ: текила

**Категория «Дистилляты» за 30**

Крепкий ароматный алкогольный напиток, получаемый из различных видов зерна с использованием процессов соложения, перегонки и длительного выдерживания в дубовых бочках.

Ответ: виски

**Категория «Дистилляты» за 40**

Крепкий алкогольный напиток крепостью не менее 37,5 %. Изготавливается путём перегонки зернового спирта с добавлением растительных пряностей, обычно это можжевёловая ягода, кориандр, ангелика, фиалковый корень, миндаль и другие, которые придают ему характерный вкус.

Ответ: джин

**Категория «Дистилляты» за 50**

Самый древний французский дистиллят. Французы не стали дарить его миру – оставили себе.

Ответ: арманьяк

**Категория «Техника работы» за 10**

Приготовление коктейлей с использованием элементов жонглирования.

Ответ: флейринг

**Категория «Техника работы» за 20**

Каким способом бармен готовит коктейли, содержащие фрукты, мороженое, лед?

Ответ: бленд

**Категория «Техника работы» за 30**

Способ подачи крепкоалкогольных напитков со льдом.

Ответ: on the rocks

**Категория «Техника работы» за 40**

**«Своя игра».** Демонстрация видео приготовления коктейля «Хиросима».

**Категория «Техника работы» за 50**

В этом способе приготовления коктейлей используется инвентарь, имеющий отношение к двум континентам.

Ответ: shake

**2 тур**

**Категория «Аперитивы» за 60**

**«Кот в мешке» – лонгдринки**

Какой лонгдринк может быть серебряным, золотым и бриллиантовым?

Ответ: физз

**Категория «Аперитивы» за 70**

В баре отеля The Ritz-Carlton Tokyo 5\* гости могут заказать бокал этого коктейля стоимостью $16 000 c бриллиантом Bvlgari на дне. О каком коктейле идет речь?

Ответ: Мартини

**Категория «Аперитивы» за 80**

Формула этого аперитива выглядит так: (a+9c)+L, где а – кусочек тростникового сахара; с – база; L – ароматический модификатор (в классическом варианте – Ангостура). Название коктейля дается по названию базы.

Ответ: олд фешн

**Категория «Аперитивы» за 90**

Популярный коктейль, появившийся в конце 19 века в США, затем распространившийся в Европе, главным образом в Англии. Состоит из сладкого красного вермута и бурбона. Смешивают со льдом в смесительном стакане или в шейкере. Подают безо льда в коктейльной рюмке.

Ответ: Манхэттен

**Категория «Аперитивы» за 100**

Этот напиток родился в Лондоне в 50-х годах. Представляет одни из первых коктейлей на базе вина, используемого как аперитив. Его название происходит от имени бога-синонима красоты, в первую очередь характеризующей этот напиток. Знаком барменам всего мира, был записан в первом сборнике рецептов IBA и исчез из последующих каталогов

Ответ: Адонис

**Категория «Диджестивы» за 60**

Диджестивы какой группы называют «мужскими»?

Ответ: кникебайн

**Категория «Диджестивы» за 70**

**«Кот в мешке» – IBA**

В ответ на какой коктейль IBA в 50-х годах прошлого века советские бармены придумали коктейль «Хиросима»?

Ответ: В-52

**Категория «Диджестивы» за 80**

На какие группы делятся коктейли-диджестивы?

Ответ: 1. Классическая группа

2. Подслащенная группа

3. Сладкая группа Сау

4. Эмульгаторная

**Категория «Диджестивы» за 90**

По легенде он появился в одном из шотландских баров, в один из тех деньков, когда в Шотландии лежит туман и льет как из ведра.  
Один англичанин решил погреться в шотландском баре, что уже сулило веселую ситуацию. Он попросил бармена смешать виски и драмбуи, только ко всему прочему он еще и палочку у бармена попросил, чтобы заказанный напиток перемешать. Бармен проявил всю свою находчивость и великую любовь к Англии, указав своему гостю на торчащий из стойки ...

Ответ: Ржавый гвоздь

**Категория «Диджестивы» за 100**

В каком коктейле-диджестиве нужно заменить коньяк на скотч, чтобы получить коктейль Крестный отец, а для коктейля Крестная мать взять вместо коньяка водку?

Ответ: Французский связной

**Категория «Лонгдринки» за 60**

Как называется узкая длинная полоска из кожуры лимона, свернутая в спираль – украшение лонгдринков?

Ответ: твист

**Категория «Лонгдринки» за 70**

К какой группе лонгдринков относится Мохито?

Ответ: Джулеп

**Категория «Лонгдринки» за 80**

Этот лонгдринк приготавливают методом shake. Его основные компоненты – яйцо, сахар или сахарный сироп, сливки или молоко и алкоголь. О каком коктейле идет речь?

Ответ: Эгг-ног

**Категория «Лонгдринки» за 90**

**«Кот в мешке» – аперитивы**

Назначение аперитива.

Ответ: возбуждение аппетита, выделение желудочного сока

**Категория «Лонгдринки» за 100**

В каком лонгдринке основу составляют четыре вида дистиллятов?

Ответ: Long island iced tea

**Категория «IBA» за 60**

Какое количество коктейлей относится к официальным коктейлям IBA?

Ответ: 75

**Категория «IBA» за 70**

На какие три группы делятся официальные коктейли IBA?

Ответ: Незабываемые (The Unforgettables)

Современная классика (Contemporary Classics)

Напитки новой эры (New Era Drinks)

**Категория «IBA» за 80**

**«Кот в мешке» – диджестивы**

К какой группе диджестивов относится коктейль «Белый русский»?

Ответ: эмульгаторная

**Категория «IBA» за 90**

Какой официальный коктейль IBA имеет наибольшее количество производных?

Ответ: Мартини

**Категория «IBA» за 100**

Какой писатель внес неоценимый вклад в пополнение списка официальных коктейлей IBA?

Ответ: Ян Флеминг