

Иван Дубровин

# Все о ликерах



Иван Дубровин

**Все о ликерах**

«Научная книга»

## **Дубровин И. И.**

Все о ликерах / И. И. Дубровин — «Научная книга»,

Какой напиток называют «алкогольным лакомством» – знаете? Даже если и нет, вам эта книга будет вдвойне интересна, поскольку в ней собраны практически все сведения об этих самых «алкогольных лакомствах» – ликерах. На страницах этой книги читатели найдут много полезной информации: узнают о том, что такое ликер, в какой стране, когда и кто его впервые изготовил. Кроме того, давние любители этого напитка смогут узнать, как применять его в лечебных и косметических целях, ну а натуры творческие и деятельные смогут попробовать свои силы в приготовлении этого чудесного напитка.

# Содержание

ГЛАВА 1. НЕМНОГО ИСТОРИИ	5
Конец ознакомительного фрагмента.	9

# Иван Ильич Дубровин

## Все о ликерах

### ГЛАВА 1. НЕМНОГО ИСТОРИИ

Ликер давно признан одним из самых популярных алкогольных напитков и занял свое почетное место среди прочих видов спиртного. Ликер – одно из самых известных спиртных лакомств, видов и сортов которого великое множество на сегодняшний день.

Ликер известен людям издавна. Его приготовлением занимались и в древних монастырях, и в специальных «лабораториях», где занимались приготовлением различного рода спиртных напитков. Приготовлению ликера посвящали часть своего времени и медики в целях изготовления оздоровительного лекарства для своих пациентов. Но – обо всем по порядку.

Слово «ликер» латинского происхождения. *Liquefacere* переводится как «растворяться». Слово «ликер» имеет и другое название, «*cardiais*», в основе которого также лежит латинский корень «*card*», что означает «сердце». Следовательно, можно сделать вывод, что этот напиток обладает особыми свойствами, способными согреть душу и врачевать сердце человека.

Благодаря своему неповторимому нежному вкусу ликер был признан в аристократических кругах общества и был недоступен низшим слоям населения, которые пили различные настойки и вина. Долгое время ликер оставался напитком аристократов.

Когда именно появился на свет первый ликер, неизвестно. Принято считать изобретателем ликера человека по имени Бернардо Винцелли, который был первым, кто поведал миру об этом напитке. У кого именно Бернардо Винцелли перенял начальный рецепт приготовления, остается тайной.

Бернардо Винцелли жил в 16 веке во Франции в небольшом городе Фекам, который располагался на побережье пролива Ла-Манш. Поэтому родиной ликера традиционно считается Франция, хотя сам создатель этого напитка – итальянского происхождения, ибо Бернардо Винцелли был родом из Италии.

Винцелли назвал свой напиток «Эликсир Бенедикта». Дело в том, что Винцелли был монахом и проживал в монастыре святого Бенедикта, в честь которого дал название своему «изобретению». Монахи считали, что «Эликсир Бенедикта» обладал целебными свойствами, поэтому его использовали в лечебных целях.

В средние века европейские государства вели немало войн. Монахи, как известно, зачастую выступали в качестве врачей и обладали некоторыми познаниями в области медицины. Они, помогая излечивать раненых воинов, давали им «Эликсир Бенедикта», заверяя, что этот напиток восстанавливает силы и укрепляет мужской дух. Зная о целебных свойствах ликера, монахи пытались сделать его еще полезней. Поэтому сначала монахи, а затем и медики собирали различные лечебные травы и включали их в рецептуру. Именно такими целебными напитками монахи лечили воинов. Ликеры с добавками определенных трав могут возбуждать аппетит и улучшать пищеварение.

Собственно говоря, если бы не изобретательность монахов и просто любителей спиртного, то ликеры до сих пор использовались бы только как лечебное средство и украшали бы аптечные витрины. На сегодняшний день ликеры считаются не целебными, а праздничными напитками с приятным ароматом и вкусом.

Итак, официальное появление на свет ликера относят к 16 веку. С тех пор он стал одним из самых популярных напитков человечества. Сегодня в некоторых странах, в том числе в Англии и России, которые всегда пользовались славой «пьющих» стран и отдавали предпочтение крепким спиртным напиткам, ликер считается напитком «несерьезным», который появ-

ляется на столах по праздникам и предназначается, в основном, для изысканного вкуса особ слабого пола.

Рецепт волшебного эликсира Бернардо Винцелли был использован другими мастерами приготовления спиртных напитков. Особенно в этой области прославились голландцы. Они разработали свою технологию приготовления ликеров, а в конце 17 века создали всемирно известную фирму Weppeker, которая специализировалась на производстве этого напитка.

Развитие торговли с восточными странами также внесло свою лепту в историю развития производства и совершенствования рецептуры ликеров. С Востока стали привозить очень ценные по тем временам продукты и пряности – такие, как тмин, мускатный орех, гвоздика, корица, плоды кардамона и прочие. Это разнообразие пряностей позволило улучшить вкус ликеров, внесло нечто оригинальное в состав напитка и улучшило его качество.

«Эликсир Бенедикта» известен и в наши дни под названием ликера «Бенедиктин». В его состав входят восточные пряности: мускатный орех, гвоздика, мята, корица и другие.

Врачеватели Европы всерьез занялись приготовлением ликеров как напитков, способных восстановить жизненные силы и здоровье. Это вовсе не означает, что они буквально опаивали своих пациентов новым лекарством. Наоборот, медики выступали за умеренное употребление ликеров, которые нормализовали давление, улучшали кровообращение. Женщинам рекомендовалось принимать некоторое количество ликера для тонуса и улучшения цвета лица и кожи.

Для придания лечебных свойств ликерам в них добавляли мед, спиртовые настои аптечного дягиля, различные настои целебных трав.

Как уже упоминалось несколько выше, в Европе, да и в других странах население предпочитало и в праздники, и в будни крепкие спиртные напитки. Поэтому, чтобы сделать ликер более популярным, изготовители повысили его спиртосодержание. К примеру, содержание спирта в ликере «Бенедиктин» составляет 43 %.

Еще один всемирно известный ликер был изобретен в 1605 году и его крепость составила 44 градуса. Это любимый многими «Шартрез» с несколько жгучим и горьковатым вкусом. Секрет производства этого необыкновенного ликера не разглашается и до сих пор остается тайной.

И опять-таки, создателями ликера «Шартрез» стали французские монахи, проживавшие в обители Шартр. Придуманный ими ликер принес всемирную славу не только самому монастырю с обитавшими в нем монахами, но и славу Франции, как стране, создающей все оригинальное и задающей тон не только моде, но и всему, что касается кухни и спиртного. На бутылках, в которые заливали ликер, монахи писали: «Богу, Самому Великому, Самому Доброму». Ликер «Шартр», нужно сказать, принес огромные доходы казне Франции.

Другие страны, по достоинству оценив оригинальность «Шартреза», пытались изготовить подобный ликер, но, увы, достичь совершенства французского чуда им так и не удалось. Румынский «Бонифак» прославился на весь мир, но он, однако, далек от настоящего «Шартреза», хотя и включает в свой состав аналогичные компоненты и различные пряные травы. Французы продолжают хранить тайну «Шартреза» и истинные пропорции компонентов не известны никому.

Франция в очередной раз закрепила за собой право называться страной, изобретающей все изысканное и утонченное. Во времена правления короля Людовика XIV появился новый вид ликера «Шамбор», который еще называют «королевским ликером». Напиток стал очень популярным в аристократических кругах. Как известно, готовили его из сока свежей ежевики, цветочного меда на основе различных ароматических трав. Ликер отличался от всех прочих необыкновенным ароматом. Им завершали торжества, вечера, устраиваемые королем.

На сегодняшний день в мире различные компании по производству спиртного выпускают три основных вида ликеров: крепкие, с содержанием 35–45 % спирта, которые содержат спирт, полученный путем настаивания и перегонки ароматических продуктов. Ликеры бывают

десертные, спиртосодержание которых составляет 25–30 %. Десертные ликеры содержат ягодные спирты, в их состав также входят разнообразные настои и морсы. И третья разновидность ликеров – ликеры-кремы, содержащие 16–23 % спирта. Такие ликеры тоже изготавливают из морсов и настоев на основе эфирных добавок.

И все же ликер – это в первую очередь не высокоградусный спиртной напиток, а напиток, которым можно наслаждаться. К самым ярким, популярным и дорогим видам ликеров относят такие, как «Куантро», «Кристалл», «Вана Таллинн», «Адвокат», «Кантри крем», «О Кейси'с», «Бэйлис», также вышеупомянутые старинные французские и итальянские.

К сожалению, в истории возникновения ликеров существуют и не очень приятные страницы, повествующие о том, что довольно многие «злоумышленники» неоднократно порочили славное доброе имя ликера, когда пытались подделать напиток. Но настоящие ликеры отстаивали свое право и прочно закрепились в ряду благородных напитков.

Во времена, когда на территорию Европы пришел чай, а затем и кофе, ликеры стали широко использовать в качестве дополнения к этим напиткам. Ликеры прочно закрепились и в кулинарии. Практически ни один фирменный рецепт какого-либо торта или коктейля не обходится без этого ингредиента. И это не удивительно, ведь ликеры придают сладким блюдам богатейший аромат и изысканный вкус.

Ликеры стали столь популярны, что их стали готовить в домашних условиях. Брали спирт, воду, сахар. Спирт, как правило, заправляли какими-либо специями. Затем ставили в теплое место, чтобы он настоялся, и разливали в сосуды. Аналогично можно приготовить ликер и сегодня. О том, как это сделать, подробно рассказывается в одной из следующих глав.

В течение многих десятков лет европейцы рьяно экспериментировали с приготовлением ликеров. Самые ароматизированные ликеры изготавливались в 16–17 веках в Италии и Франции. У них был особенный, ни на что не похожий аромат. Наряду с Римом Париж превратился в общепризнанный центр по производству ароматных ликеров. Технология приготовления французских ликеров была усовершенствована в конце 17 века.

В Италии популярными были мускатные и ванильные ликеры невысокой крепости, около 16–23 градусов. Горьковатый и богато насыщенный вкус итальянских ликеров передавал всю страстность этого южного края. В свои ликеры жители Италии добавляли корицу, кориандр, римскую ромашку, гвоздику, тмин, ваниль и апельсин.

В целом технология производства ликеров не слишком сложна и может быть применена в домашних условиях. Современное производство лишь довело до большего совершенства старинные рецепты приготовления этого чудесного напитка. Конечно, каждый производитель привносил и свои новшества.

Хотя каждый сегодня может приготовить ликер в домашних условиях, старинные рецепты остаются загадкой и для производителей, поставляющих свою продукцию на мировой рынок.

Итальянские ликеры, сладкие по своему вкусу, не особенно прижились во Франции, которая почему-то всегда предпочитала более утонченные несладкие виды спиртного. Франция, как упоминалось выше, прославилась ликерами собственного изобретения, которые стали более других почитаться во всем мире.

Верные своим традициям и вкусу, французы отдали предпочтение цветочным ароматам. Самыми популярными компонентами оставались и остаются на сегодняшний день мята, распустившиеся почки гвоздики, липовый и цветочный мед, ежевика и разнообразные пряные травы.

В 19 веке ликеры стали ассоциироваться с наслаждением и женской красотой. Популярность приобрел розовый ликер. Его готовили из только что распустившихся бутонов красных и розовых роз. Лепестки сменяли несколько раз, добавляя по несколько раз свежие розы, пока налив не приобретал розовый цвет. Затем добавляли необходимые пряности и прочие

ингредиенты. Этот ликер очень ценился особами слабого пола, которые считали, что аромат лепестков розы дарит не только наслаждение вкусом, но продлевает молодость и сохраняет женскую красоту.

Сегодня ликеры с достоинством шагают по планете. Они часто входят в меню при проведении торжеств и презентаций. По традиции самый лучший ликер всегда подается к столу последним, чтобы гости могли насладиться самым лучшим вкусом и покинуть застолье в хорошем настроении.

Точно не известно, когда ликер пришел в Россию. Русские производители начали сами изготавливать ликеры, но большого успеха в этой области не достигли. Российские ликеры в основном готовились на основе малиновой, земляничной и вишневой настойки спирта. Он считался вкусным и здоровым напитком. Для его приготовления брали только зрелые и чистые плоды. Непременным компонентом был мед, только что взятый из ульев, сырой и чистый, без воска – и непременно белого цвета. Гораздо позднее в России появились лимонные, апельсиновые и ванильные ликеры.

Что касается современного мира, то в 60-х годах 20 века, еще в советские годы, в России был очень популярен ликер «Вана Таллинн». Этот ликер пришел из Эстонии, а его производителем является фирма Liviko, которая активно поставляет свою продукцию в страны Европы, а также и в Россию.

Рецепт эстонского ликера – изобретение древних времен. Страны Балтии тоже наравне с остальной Европой практиковали приготовление ликеров. Букет балтийского ликера достаточно сложен. Он включает в себя настои из ароматических трав, цитрусовых корок, ром, который должен быть обязательно темным, а также жженный сахар и ряд других компонентов. Все это дарит ликеру богатый аромат и особенный вкус. «Вана Таллинн», как и другие ликеры, добавляется в чай или кофе, в различные кондитерские изделия.

Думается, стоит сказать несколько слов о ликерах-кремах, которые занимают одно из почетных первых мест в списке самых популярных ликеров. Это ликеры «Адвокат», «Кантри крем», «О Кейси'с» и «Бэйлис». Зачастую ликеры-кремы называют «пьянящим кремом» или «пьяным гоголем-моголем».

Ликерами-кремами славится в основном Ирландия. Это уже упомянутые «Кантри крем» и «О Кейси'с». Ликер «Бэйлис» очень любим женщинами за его нежный, тонкий вкус. «Пьянящий крем» изготавливается из сливок, виски с добавками ванили или лесного ореха. Эти ликеры со сливками являются одними из самых изысканных напитков.

Традиционно ликеры подают в специальных рюмках или бокалах в зависимости от количественного содержания в них спирта. Ликеры-кремы, как правило, принято подавать в высоких бокалах или стаканах для виски. Часто в них добавляют кубики льда. Крепкие ликеры, спиртосодержание которых составляет 35–45 %, подают в обычных коньячных рюмках. Крепкие ликеры добавляют в кофе, чай, также их используют для приготовления восхитительных коктейлей. Коктейль с крепким ликером подают в высоких бокалах. Десертные ликеры, содержащие 25–30 % спирта, подают в специальных маленьких ликерных рюмках.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.