

Очень просто!

ДОМАШНИЕ ЛИКЕРЫ



Терция
2014



УДК 641/642
ББК 36.997
Д 66

Составитель А. Вайник

*Оригинал-макет подготовлен
ООО «Издательский Дом «Терция»*

Домашние ликеры / сост. А. Вайник. — М.: Эксмо; СПб.:
Д 66 Терция, 2014. — 64 с. — (Очень просто).

ISBN 978-5-699-73294-4

Ликер — напиток для гурманов. Еще совсем недавно рюмочка ликера за обедом считалась признаком хорошего тона.

Но хорошие ликеры — товар достаточно дорогостоящий, не всегда они по карману. Именно поэтому многие люди предпочитают готовить ликеры самостоятельно, в домашних условиях. Ведь процесс этот довольно прост, готовится напиток из натуральных ягод и плодов, трав, пряностей, воды, сахара, водки (спирта). И никаких красителей, пищевых добавок и консервантов, которыми изобилуют «магазинные» ликеры!

**УДК 641/642
ББК 36.997**

ISBN 978-5-699-73294-4

© Составление, оформление, «Терция», 2014
© ООО «Издательство «Эксмо», 2014

ПРЕДИСЛОВИЕ

Термин «ликер» происходит от латинского глагола *liquefacere* — растворять, что прямо намекает на способ приготовления — растворение в алкоголе различных ингредиентов. В широкий обиход этот термин ввели французские монахи, которые в Средние века овладели искусством перегонки и хорошо разбирались в лекарственных растениях.

Монахи прекрасно знали, что травы и корни обладают целебными свойствами, а концентрированный раствор спирта, помимо того, что является мощным антисептическим средством и мощнейшим экстрагентом, также обладает способностью быстро всасываться в кровь и помогает быстрому усвоению всех веществ, которые в нем содержатся. Поскольку лекарства на спиртовой основе были горькими, к ним стали добавлять мед. Так появились первые эликсиры и целебные настойки, которые монахи называли по-латыни — *liqueur*.

Ликер — напиток на для каждого. Некоторые люди не любят сладких алкогольных напитков, им ликеры вряд ли придутся по вкусу. Если же никаких антипатий к такого рода алкоголю нет — то он становится одним из наиболее желанных удовольствий. Но хорошие ликеры — товар достаточно дорогостоящий, не всегда они по карману. Да и большинство современных ликеров готовятся промышленным способом и, если внимательно прочитать этикетку такого напитка, то там, скорее всего, вы увидите такие компоненты, как «краситель, идентичный натуральному», «экстракт



чего-либо, идентичный натуральному», «пищевая добавка»... В общем, сплошная химия, разбавленная водой и спиртом.

Именно поэтому многие люди предпочитают готовить ликеры самостоятельно, в домашних условиях. Ведь процесс этот довольно прост: готовится напиток из абсолютно натуральных ягод и плодов, растущих в вашем саду, воды, сахара, водки (спирта). Кроме ягод и плодов в таких ликерах могут использоваться различные пряности, травы, орехи, кофе, молоко, яйца. И еще: большинство витаминов и полезных веществ в ягодах и фруктах сохраняются в готовом напитке. Это точно лучше, чем какие-то красители, ароматизаторы и пищевые добавки!

Приготовление ликеров в домашних условиях может происходить двумя способами: извлечение сока из ягод и плодов с последующей добавкой в него водки и сахара или предварительное настаивание плодов на водке, а затем добавление сахарного сиропа в объеме настойки. Для ароматизации ликеров применяют анис, тмин, мяту, полынь, боярышник, ромашку, тысячелистник, шиповник, сосну, липу, пихту, майоран, можжевельник, зверобой, гвоздику, кардамон, корицу, мускатный орех, перец душистый и черный, ваниль, бадьян, цедру лимона и апельсина и др. Получается некрепкий (15–20°), очень вкусный и полезный напиток. Им вы приятно удивите своих гостей за десертом праздничного стола. Его можно добавлять и в чай.

Ликеры в чистом виде употребляются, как правило, в небольших количествах на десерт, подаются они к фруктам. Пить их принято из специальных ликерных рюмок. Кроме того, ликеры часто используются для пропиток, добавляются в некоторые подливы, могут служить основой для других напитков, например, пуншей и коктейлей.

И не забывайте — красиво оформленная бутылочка с напитком, приготовленным своими руками, может стать прекрасным подарком!

ЛИКЕРЫ НА ЯГОДАХ



Клубничный ликер

750 г клубники, 750 мл спирта, 750 г сахара, 250 мл воды.

Ягоды очистить, промыть и поместить в банку. Залить спиртом. Банку плотно закрыть и выдержать 1 неделю при комнатной температуре. При этом банку необходимо ежедневно встряхивать.

Осторожно слить настой через воронку с уложенной в несколько слоев марлей. В банку с ягодами всыпать сахар, банку вновь закрыть и хорошо потрясти, чтобы сахар равномерно перемешался с ягодами. Поместить банку в теплое темное место на 15–20 дней. Банку ежедневно несколько раз встряхивать до тех пор, пока сахар полностью не растворится.

Получившийся клубничный сироп аккуратно слить и смешать с ранее слитым настоем. В банку с ягодами влить половину необходимого количества воды, предварительно подогретую. Перемешать, процедить через несколько слоев марли и влить получившуюся жидкость к настойке с сиропом. Оставшуюся воду также подогреть, влить в банку с ягодами и повторить всю процедуру.



Получившуюся смесь выдержать 2–3 недели, чтобы клубничный ликер осветлился и приобрел наилучшее качество.

Затем клубничный ликер разлить по бутылкам, еще раз процеживая через марлю, уложенную в воронку. Плотно укупорить.



Клубничный ликер по-итальянски

1 кг клубники, 1 лимон, 750 мл водки.

При помощи специального фруктового ножа аккуратно снять цедру с лимона, стараясь как можно меньше затрагивать белую сердцевину. Цедру нарезать тонкими полосками или натереть на терке. Из очищенного лимона выдавить сок.

Ягоды клубники (желательно брать небольшие ягоды) разрезать на половинки, поместить в большую миску, добавить цедру лимона и влить лимонный сок. Перемешать, чтобы получилась однородная масса. Накрыть крышкой и дать настояться в прохладном месте в течение 24 ч. Периодически перемешивать.

Влить в смесь водку, вновь накрыть крышкой и дать смеси настаиваться еще 24 ч. Процедить через сито, растирая мякоть ложкой, чтобы выдавить из нее максимальное количество жидкости. Затем процедить через марлю и отжать через нее всю оставшуюся мякоть. Дать постоять несколько минут, затем перелить ликер в бутылки и плотно их укупорить.