

Глава 10

Ликеры и наливки

В этой главе...

- ✓ Что такое ликеры
- ✓ Разнообразие ликеров
- ✓ Хранение и употребление

Ликеры — сладкие, как правило, напитки с высоким и средним содержанием алкоголя, изготавливаемые с добавлением экстрактов и дистиллятов растений, фруктов и фруктовых соков, эфирных масел, ароматизирующих добавок, орехов и трав. Слово “ликер” происходит от латинского слова *liquoro*, которое означает *раствор*. Ликеры имеют вкус фруктов, трав или пряностей, которые при производстве смешивают с алкоголем, например с бренди или виски. Существует великое множество разнообразных ликеров, и вы сами убедитесь в этом, дочитав эту главу до конца. Первоначально ликеры употребляли с лечебными целями, и готовили их монахи и знахари. Для лечения использовались вытяжки и экстракты различных растений, на вкус большей частью горькие, поэтому в них добавляли мед. Позже стали добавлять еще и алкоголь, чтобы приготовленные целебные настойки дольше хранились. Многие ликеры, например, “Бенедиктин”, “Франжелико” и др., известны уже несколько сотен лет.

Ликеры можно условно разделить на классические, марочные и кремы. Первые две группы иногда объединяют в одну — фруктовые бренди. В кремах очень много сахара, поэтому на вкус они — как бы это выразиться — кремовые. Что касается фруктовых ликеров, то их вкус соответствует их названию. Например, банановый крем имеет банановый вкус, а абрикосовый — угадайте сами.

Первые ликеры были созданы монахами и алхимиками в конце XIII века — для лечебных целей; в XVII веке ликеры полюбила аристократия; в XIX веке ликеры завоевали всеобщую популярность.

Производство ликера начинается с вымачивания (мацерации) фруктов, ягод или растений и пряностей в чистом спирте и бренди. Этот процесс длится несколько месяцев. Затем полученная смесь фильтруется, в нее добавляется дистиллированная вода, сахар, мед и прочие (порой тщательно сохраняемые в тайне) ингредиенты. Это первый способ. Второй способ: фрукты или растения вымачиваются в спирте, затем отфильтрованный раствор перегоняют. При этом начальная и конечная фракции (головы и хвосты) используют для других целей, а срединную фракцию (сердце напитка) используются для приготовления ликера, добавляя рафинированный сахар и чистойшую воду для снижения крепости. Иногда ликеры подвергаются выдержке. Есть и еще один способ — соединение спирта или бренди с настойками, эссенциями либо маслами, но так готовят только дешевые ликеры низкого качества.

Ликеров очень много

Их гораздо больше, чем вы можете себе представить. Их столько, что и целой книги не хватит, чтобы описать все. Я расскажу только о тех из них, которые используются в предлагаемых на страницах этой книги рецептах. Возможно, кто-нибудь где-нибудь уже научился готовить ликер из сои или алоэ, и это невероятно вкусно, но, поскольку никто из нас о нем не слышал, и ни вам, ни мне не придет в голову заказать его в ресторане, писать о нем нечего.

Абрикосовое бренди (Apricot Brandy) — ликер на основе бренди и мелких французских абрикосов.

“Адвокат” (Advocaat) — марочный яичный ликер голландского происхождения; готовят на основе бренди, добавляют яичные желтки, сахар и другие ингредиенты; ароматизирован авокадо. Производят в Голландии, Германии, Польше и других странах.

“Айриш мист” (Irish Mist) — в середине XX века ирландские виноделы восстановили знаменитый напиток Ирландии — “вересковый мед”, известный больше тысячи лет. Воссозданный напиток получил название “Айриш мист”, а получают его из купажа четырех сортов ирландского виски, верескового и клеверного меда и ирландских трав. Употребляется в чистом виде, а также со льдом или с содовой.

“Аквavit” (Akvavit) — строго говоря, это не ликер, а скорее шнапс на основе ячменного или картофельного спирта, прозрачный, бесцветный и очень крепкий, обычно с привкусом тмина. Этот напиток готовят в городе Аалборге, что в Дании.

“Ализе” (Alize) — смесь сока тропических фруктов и коньяка.

Амаретто (Amaretto) — чрезвычайно популярный ликер с ароматом миндального ореха, который появляется благодаря добавлению абрикосовых косточек. Классический амаретто готовят в итальянском городе Саронно. Употребляют как в чистом виде, так и со льдом; часто используют в составе коктейлей.

“Анизетт” (Anisette) — это скорее настойка, чем ликер. Известна с 1755 года. При приготовлении используют семена зеленого аниса из высокогорных долин Андалузии (Испания) и еще 12 различных ароматических растений. Анис, обеспечивающий настойке специфический лакричный вкус, и дал название напитку. Разнообразные анисовые настойки производятся почти во всех странах Средиземноморья, например самбука в Италии, перно — во Франции, узо — в Греции и пр.

“Б&Б” (B&B) — алкогольный напиток, в котором бенедиктин соединен с выдержанным бренди.

“Банретти Мид” (Bunratty Mead) — ликер, в состав которого входят мед, травы и вино (мид — старинное английское медовое вино).

Бенедиктин (Benedictine) — в состав этого всемирно известного ликера, изобретенного еще в XVI веке, входят 27 растений и специй, в том числе кардамон, мускатный орех, гвоздика, мирро, ваниль, корица, чабрец, кориандр. Производят его в Нормандии (Франция). Употребляют как в чистом виде, так и в составе коктейлей, в частности, название популярного коктейля “Б&Б” как раз и означает “бенедиктин и бренди”. Производится также готовый коньячный ликер “Б&Б”.

“Блэк Хаус” (Black Haus) — ликер из черники.

“Вайлд Спирит” (Wild Spirit) — крепкий ликер на натуральных диких травах с привкусом свежесваренного какао.

“Вандерминт” (Vandermint) — голландский шоколадный ликер с ароматом мяты, выпускается с XVI века.

“Гальяно” (Galliano) — очень вкусный ликер золотистого цвета. Его создал в 1896 году итальянский мастер дистилляции Артур Вакари и посвятил генералу Гальяно — герою Италии, участнику колониальной войны в Африке. Для производства этого ликера используется больше 30 различных трав, в том числе лаванда, анис, тысячелистник, можжевельник, ваниль, а

также различные ароматические масла. В технологическом процессе семь мацераций и шесть дистилляций. Употребляется как в чистом виде, так и в качестве компонента многих классических коктейлей.

“Годе” (бельгийский белый шоколадный ликер Godet) — этот ликер представляет собой смесь бельгийского белого шоколада и выдержанного коньяка.

“Годива” (Godiva) — ликер, ароматизированный шоколадом.

“Голдшлягер” (Goldschlager) — коричный шнапс крепостью 43°, изготавливается в Швейцарии. В бутылки кладут маленькие листочки чистого золота.

“Гран-Марнье” (Grand Marnier) — французский ликер, получаемый из вымоченных корочек горьких апельсинов с острова Гаити методом перегонки. Дистиллят смешивают с коньяком, фильтруют и подвергают выдержке. Употребляется со льдом и в коктейлях.

“Гренадин” (Grenadine) — ликер на основе гранатового сиропа, в чистом виде не употребляется, зато благодаря своему красивому и насыщенному красному цвету широко используется для приготовления коктейлей.

“Данцигер Голдвассер” или “Дер Лаш Голдвассер” (Dantziger Goldwasser или Der Lachs Goldwasser) — это один из самых древних ликеров, созданный в 1598 году в городе Данциге (по другим сведениям, его родина — Италия). Ликер получается после мацерации 25 трав и пряностей в зерновом спирте, и разливается в бутылки, в каждой из которых лежит листочек золота. Существует еще ликер “Сильвервассер” (Silverwasser) с серебряным листком. В настоящее время производится в двух видах — во Франции под названием “О д’Ви де Канциг” (Eau de Vie de Cantzig) настаиваются на спирту фруктовые корки, травы и пряности; в Германии под названием “Данцигер Голдвассер” с ароматом тмина. Оба вида обладают красивым искристым золотым цветом.

“Джинджир Ликер” (Original Canton Delicate Ginger Liqueur) — этот ликер готовят из шести разновидностей имбиря и различных трав, в том числе женьшеня, и настаивают на бренди с добавлением меда.

“Драмбуи” (Drambuie) — этот ликер, которому больше 250 лет, готовят из самого лучшего высокогорного солодового шотландского виски, выдержки не меньше 15 лет, верескового меда и различных трав, состав которых держится в секрете. На шотландском языке название этого ликера означает “напиток, который нравится”.

Ежевичное бренди (Blackberry brandy) — бренди, которое получают перегонкой ферментированного сусла ежевики. Обычно выдерживается в дубовых бочках.

Земляничный, или клубничный, шнапс (Strawberry Schnapps) — сладкий ликер с ароматом земляники и умеренным содержанием алкоголя.

Ирландский сливочный ликер “Вейлиз” (Baileys Irish Cream) — Ирландский ликер-крем, который готовят из свежих сливок, выдержанного ирландского виски, шоколада, верескового меда и различных ароматизаторов. Виски не дает сливкам испортиться, поэтому ликер не надо держать в холодильнике. Этот ликер создали в Дублине в 1974 году. Его употребляют в чистом виде, со льдом и в составе коктейлей.

“Калуа” (Kahlua) — этот ликер готовят из кофе и спирта, полученного из тростникового сахара. У этого ликера шоколадный вкус, однако в число ингредиентов шоколад не входит. Кто придумал этот ликер, неизвестно: одни говорят, что древние арабы, другие считают, что турки или марроканцы; есть версия, что его родина — Мексика. Если вы видите на этикетке изображение сомбреро, значит, этот “Калуа” изготовлен в Мексике; “Калуа” также производят в Дании и Англии. В его ингредиенты входят ваниль, мексиканский кофе, бобы какао и бренди.

Кальвадос (Calvados) — яблочная настойка, которую готовят в Нормандии и выдерживают около 4 лет.

“Каранта и трез”, или “Ликер 43” (Cuarenta Y Tres, или Licor 43) — сладкий испанский ликер, который настаивают на 43 ароматических травах, а также на плодах ванили, цитрусовых и других фруктов Средиземноморья.

“Келтик кроссинг” (Celtic Crossing) — этот ликер представляет собой смесь ирландского виски и коньяка.

“Кишвассер” (Kirschwasser или Kirsch) — вишневое бренди, прозрачное и сухое, которое получается в результате перегонки вишен и вишневых косточек. Чистый дистиллят. Производится в долине Рейна в Германии, Франции и Швейцарии.

Кофейное бренди (Coffee brandy) — настоящее на кофейных зернах бренди, которое вырабатывается при дистилляции (перегонке) сброженного сусла винограда и фруктов. Обычно выдерживается в дубовых бочках. К кофейным бренди относится ликер “Калуа” и многие другие.

“Коко Райб” (Coco Ribe) — ликер с ароматом кокоса; для его приготовления дикие островные кокосы Виргинских островов настаивают на местном роме “Вирджин Айленд”.

Коричный шнапс (Cinnamon Schnapps) — сладкий и не слишком крепкий ликер с ароматом корицы.

“Крем де Банана” (Creme de Banana) — густой и сладкий ликер-крем с ароматом бананов.

“Крем де Виолетт” (Creme de Voilette) — ликер-крем с ароматом фиалки, тоже очень густой, впрочем, как и все ликеры-кремы.

“Крем де Какао” (Creme de Cacao) — ликер-крем на основе бренди из какао-бобов и ванили, бывает коричневый и белый.

“Крем де Кассис” (Creme de Cassis) — ликер-крем на основе бренди из черной смородины, выращиваемой во Франции, с добавлением других ягод и фруктов. Широко используется в коктейлях.

“Крем де Кафе” (Creme de Cafe) — ликер-крем на основе бренди, ароматизированный зернами кофе.

“Крем де Коконат” (Creme de Coconut) — ликер-крем с ароматом кокосового ореха.

“Крем де Мант” (Creme de Menthe) — ликер-крем, который готовят на основе коньяка и свежих листьев обычной и перечной мяты, бывает белого и зеленого цвета.

“Крем де Нойо” (Creme de Noyaux) — темно-красный ликер-крем с ароматом миндального ореха, который готовят из косточек абрикосов и персиков.

“Крем де Нуикс” (Creme de Noix) — ликер-крем с ароматом грецкого ореха.

“Куантро” (Cointreau) — прозрачный ликер, созданный из настойки корочек сладких и горьких апельсинов в 1849 году итальянским кондитером Эдуардом Куантро и получивший его имя, один из самых популярных в мире. Широко используется в коктейлях. Апельсины для его приготовления французская компания *Cointreau* выращивает на собственных плантациях в разных странах мира, в частности на Гаити.

“Кюрасао” или “Кюрасо” (Curaçao) — свое название этот ликер получил от острова неподалеку от Венесуэлы. Один из первых ликеров, созданный в XVII веке. Голландские купцы из своих колоний — с Антильских островов — везли в Европу померанец, горький апельсин, очень популярный в те времена фрукт; однако померанцы в дороге портились, и чтобы их не выбрасывать, предприимчивые голландцы стали вымачивать подпорченные фрукты в спирте, дистиллировать смесь и добавлять сахар, поскольку напиток получался горьким. Кюрасо бывает бесцветный, оранжевый, голубой и зеленый; разновидности различаются крепостью — от 24 до 35°.

Кюммель (Kummel) — выпускаемый в Дании ликер из семян тмина, аниса и ароматических трав, бывает сухой и сладкий.

“Лиле Сюпрем” (Lile Supreme) — тропический ром с различными фруктами, в том числе апельсинами, личи, манго, лаймом и гевеией.

“Лочан Ора” (Lochan Ora) — медовый ликер на основе шотландского виски.

“Малибу” (Malibu) — прозрачный канадский ликер на основе белого карибского рома, кокосовых орехов и тропических фруктов. Это сравнительно новый ликер с оригинальным вкусом, прекрасно смешивается с тоником и пользуется огромной популярностью.

“Мараскино” (Maraschino) — сладкий ликер, вырабатываемый из вишен, которые растут в Далматии (Югославия), и меда. Широко используется для ароматизации.

“Мидори” (Midori) — этот ликер разработан японской компанией *Santori* сравнительно недавно. Он получается с помощью вымачивания недозрелой мускатной дыни в алкоголе. У этого ликера интенсивно зеленый цвет и великолепный вкус. Употребляют в чистом виде, однако особенно хорошо аромат белой мускатной дыни проявляет себя в коктейлях.

“Морин Писташио” (Moringue Pistachio Cream Liqueur) — этот ликер-крем получают, смешивая ром со свежеевыжатым маслом фисташек и дробленого сладкого миндаля.

“Моцарт” (Mozart Chocolate Liqueur) — этот шоколадный ликер получают при смешивании молочного шоколада, пралине и нуги с вишневым бренди “Кирш”. Выпускается в Германии.

Мятный ликер “Спиэрминт шнапс” (Spearmint Schnapps) — мятный ликер, в изготовлении которого используются листья обычной мяты.

Мятный ликер “Пепперминт шнапс” (Peppermint schnapps) — ликер с более выраженным ароматом мяты перечной, не такой сладкий, как “Крем де Мант”.

“Нассау Ройял” (Nassau Royale) — ликер со вкусом цитруса и привкусом кофе, производится из 22 трав, специй и ванили на основе белого рома в городе Нассау на Багамских островах.

“Опал Нера” (Opal Nera) — черная самбука (итальянская анисовая настойка) с добавлением лимона.

“Парфэ Амур” (Parfait Amour) — ликер со специями и фруктами, подкрашенный мальвой в сиреневый цвет со слабым запахом цветов. Популярный женский ликер в XIX веке.

“Пассоа Пешн Фрут Ликер” (Passoa Passion Fruit Liqueur) — этот ликер яркого кораллового цвета производится из плодов

бразильской маракуйи, вишен, лимонов и тропических фруктов, настоянных на спирте.

Перно (Pernod) — производимая во Франции анисовая настойка, ароматизированная различными растениями, наследница знаменитого абсента. Ее пьют с водой (на одну часть перо пять частей воды), в коктейлях или с сиропами.

Персиковый шнапс (Peach Schnapps) — сладкий ликер, ароматизированный персиком.

“Рампл Минц” (Rumple Minze) — настоянный на перечной мяте шнапс, производится в Германии, в горах Шварцвальд.

“Рок энд Рай” (Rock & Rye) — один из самых старых и популярных ликеров в США, производится из выдержанного ржаного виски, карамели, свежих фруктовых соков и ломтики фруктов.

“Рут-бир” (Root Beer) — сладкий слабоалкогольный напиток из корнеплодов, ароматизированный кореньями и пряностями (мускатным орехом, корицей и пр.). На его основе готовят ликер, который называется “Шнапс Рут-бир”.

“Сабра” (Sabra) — израильский ликер на основе спирта, получаемого из кактусов, растущих в Израиле и в южном и восточном Средиземноморье. У ликера аромат горького апельсина и шоколада. Этот ликер выпускают с 1960-х годов, а недавно появился шоколадный ликер “Сабра”.

“Сазерн Комфорт” (Southern Comfort) — персиковый ликер из Нового Орлеана, родины джаза и блюза. Его готовят по чрезвычайно сложному рецепту (который держится в строжайшей тайне) на основе свыше 100 компонентов, в том числе бурбуна, бренди, персиков и трав. У него очень приятный и богатый вкус с фруктовым оттенком. Вообще-то это не совсем ликер, а скорее ликер-виски или, как еще говорят, “фруктовый бурбон”. Производят в США.

Самбука (Sambuca) — это не ликер, а традиционная итальянская анисовая настойка, которую готовят из двух основных ингредиентов — дикой бузины (*sambuca nigra*, отсюда и название ликера) и аниса, который придает напитку специфический аромат. Употребляют в чистом виде, со льдом или кофейными зернышками (кофе особенно ярко раскрывает аромат напитка). В Риме самбуку пьют “с мухой” (con la mosca): два кофейных зернышка кладут в небольшой бокал, наливают самбуку, поджигают, ждут несколько минут, пока напиток охладится, и пьют залпом. Ближайшие родственники самбуки — анисовые настойки и пастис во Франции, узо — в Греции, мастика — на Балканах, ракия — в Турции.

“Стрега” (Strega) — один из самых известных и сложных итальянских ликеров на травах, его название на итальянском означает ведьма (*la strega*). Вырабатывается из кожуры апельсина, специй, трав, корней, коры растущих на Апеннинах деревьев и спиртных напитков (всего до 70 ингредиентов). Производители утверждают, что готовят его по рецепту колдуний из Беневенто — местности, где этот ликер вырабатывают уже несколько столетий. Довольно сладкий и крепкий, желтоватого цвета, с приятным ароматом.

Терновый джин (Sloe Gin) — название этого ликера вводит нас в заблуждение. Прежде всего, это никакой не джин, хотя при изготовлении этот напиток действительно используется. Это настоянный на джине терн — мелкая темно-пурпурная слива, которая специально выращивается во Франции.

“Тиа-Мариа” (Tia Maria, “Тетушка Мариа”) — ликер с острова Ямайка, ароматизированный зернами кофе сорта “Блю Маунтин” и различными пряностями, вырабатывается на основе рома. Употребляют в чистом виде и в составе коктейлей.

“Трипл Сек” (Triple Sec) — разновидность кюрасо. Его готовят из корочек горького апельсина (померанца) с островов Кюрасо и сладкого и ароматного апельсина из испанской Валенсии. “Трипл Сек” означает “тройной сухой”, или тройной дистилляции.

“Туака” (Tuaca) — итальянский ликер, который выпускается уже более чем 500 лет, на основе выдержанного бренди, ароматизированный апельсинами и другими фруктами и растениями итальянской провинции Тоскана. Имеет легкий аромат какао, ванили и кокоса.

Шамбор (Chambord) — готовят из фрамбезии (мелкой черной малины), садовой малины и других фруктов и трав, с добавлением меда. У него красивый темно-пурпурный цвет.

Шартрез (Chartreuse) — один из самых прославленных ликеров, изобретенный в XVI веке во Франции, в монастыре неподалеку от Гренобля. Рецепт сохраняется в тайне монахами-картезианцами. Бывает желтый (самый мягкий, крепость 40°) и зеленый (крепость 55°), а для его приготовления берут больше 130 трав и пряностей. Обычно его выдерживают четыре года (в бутылках), однако есть сорта и 12-летней выдержки (эти выдерживают в дубовых бочках). К 900-летию основания монастыря, в котором был создан ликер, разработана разновидность “Гранд-Шартрез”. Шартрез пьют чистым, со льдом и добавляют в коктейли.

Шнапс “Баттерскотч” (Butterscotch Schnapps) — сладкий ликер с ароматом ириса и умеренным содержанием алкоголя. Готовят на

основе баттерскотча — бренди, ароматизированного ирисом, которое получают путем перегонки ферментированного сусла винограда или фруктов с последующей выдержкой в дубовых бочках.

Узо (Ouzo) — крепкая греческая настойка, ароматизированная анисом, производится на Кипре.

“Франжелико” (Frangelico) — этот ликер назван именем монаха-бенедиктинца, который изобрел его в XVII веке в Пьемонте, Италия. Для его приготовления используется очень сложная технология, включающая две выдержки в дубовых бочках. Ликер готовят из лесных орехов, ягод и трав, корицы, цветов апельсина, горького миндаля. Рецепт был утрачен, а затем восстановлен итальянской компанией *Barbero* и держится в строжайшем секрете. Употребляют “Франжелико” в чистом виде, со льдом, в составе коктейлей, добавляют в кофе.

Шнапсы — в эту категорию напитков входят сладкие ликеры с умеренным содержанием алкоголя (20–30°). Шнапсы бывают с ароматом клюквы, винограда, клубники, ириса, абрикоса и т.д., что указывается в названии.

Шерри-бренди, вишневое бренди (Cherry Brandy) — сорт бренди, получаемый в результате дистилляции сусла вишневых ягод с последующей выдержкой в дубовых бочках.

“Эхте Кроацбир” (Echte Kroatzbeere) — ежевичный ликер.

“Эпплджек” (Applejack) — это фруктовое бренди, настаиваемое на мякоти яблок; самый популярный и распространенный из фруктовых бренди в США.

“Юкон Джек” (Yukon Jack) — полусладкий крепкий канадский ликер на основе виски с апельсиновыми корками и травами.

Яблочный шнапс (Apple Schnapps) — сладкий яблочный ликер, не очень крепкий.

Хранение и употребление

Большинство настоек и ликеров подают после еды в натуральном виде или в составе коктейлей — обычных или фраппе (с толченым льдом). Чистые ликеры подают неохлажденными; к черному кофе или к десерту (фруктам или мороженому), в ликерных рюмках; пьют маленькими глотками. Хранить неоткупоренные напитки надо в сухом прохладном месте и беречь от прямых солнечных лучей. Нельзя хранить ликеры в холодильнике, потому что они могут помутнеть. В откупоренной бутылке ликер хранится около трех лет. Удовольствие от ликера сильно портит сигарета!