

## Jägermeister Ликер Егермайстер

**Страна:** Германия

**Производитель:** Mast-Jägermeister SE

**Тип напитка:** Биттер, аперитив, дижестив

**Крепость:** 35 % об.

**Выдержка:** 12 месяцев в дубовой бочке

**Состав:** спиртовой настой 56 ароматных трав, большая часть из которых держится в секрете, точно входят в состав женьшень; южно-азиатский имбирь; кора красного сандалового дерева из Восточной Индии; черника; кориандр; шафран; анис; цедра цитрусовых; мята; корень ревеня; семена мака; корень горечавки; цейлонская корица; горькие апельсины-померанцы из Австралии; лакрица; ягоды можжевельника

**Аромат:** богатый травяной, наполнен нотами корицы, гвоздки имбиря, шафрана, солодки, цитрусов и оттенками можжевельника

**Вкус:** не спиртуозный, густой, сладкий с длительным послевкусием с легкой горчинкой и оттенками цитруса, корицы, шафрана и аниса

**Рекомендации по употреблению:** производитель рекомендует употреблять Егермайстер как сильно охлажденным до  $-18^{\circ}\text{C}$ , шотами, так и в слегка охлажденном состоянии, чтобы лучше прочувствовать богатый аромат, или в составе коктейлей

Ликер выпускается с 1935 года компанией Mast-Jägermeister SE (основана в 1878 году), расположенной в городе Вольфенбюттель (земля Нижняя Саксония). Рецепт ликёра был создан Куртом Мастом, сыном основателя компании, в 1934 году[1]. Первоначально рецепт был разработан как лекарственное средство для улучшения пищеварения.

Название напитку дал его создатель. Само понятие Егермейстер — «старший егер» — существует многие столетия. Курт Маст был увлечённым охотником, поэтому выбор имени для нового продукта пал на это слово.

В 1934 году Имперский лесничий Германии Герман Геринг издал закон о правилах охоты на территории Рейха и провозгласил себя «Старшим охотником». В связи с этим солдаты вермахта называли этот напиток «шнапсом Геринга».

Использование оленя с крестом между рогами как символ марки восходит к древней легенде. Она гласит, что граф Губерт Льежский, гуляя в рождественский вечер в лесу, увидел оленя, у которого между рогами светился католический крест. Под влиянием видения граф постригся в монахи и всё своё имущество передал церкви, после смерти он был признан святым. Святой Губерт считается покровителем охотников и охоты в целом.

С 1970-х годов ликер экспортируется в десятки стран мира.

Как уже говорилось, рецепт Егермейстера засекречен, известны лишь детали технологического процесса приготовления бальзама:

- Сырье берут самое отборное: корни, травы, цветы и фрукты проходят строжайший контроль качества. Растительные компоненты высушиваются и перетираются в порошок. Все ингредиенты идеально сбалансированы, и в настойку попадает определенное количество каждого, для этого происходит их взвешивание на точных весах. Разумеется, точные пропорции каждого составляющего держатся также в тайне.
- Всю измельченную растительную смесь помещают в бочки и заливают водой и спиртом. Начинается процесс настаивания – мацерации, когда растения отдают жидкости все свои ценные вещества, вкус и аромат. Все это происходит в течение двух недель.
- После настаивания смесь трав и спирта фильтруется, и готовая настойка выдерживается в бочках один год.
- После выдержки в настойку добавляют мед для сладости и еще раз фильтруют, а потом разливают готовый ликер по бутылкам. Jägermeister — главный офис Всего в процессе приготовления, который по времени занимает немного более года, ликер проходит 383 проверки по различным направлениям.



### 1. «Черная кровь».

Ингредиенты:

ликер Blue Curacao – 50 мл;

егермейстер – 20 мл;

спрайт – 25 мл.

Приготовление: смешать все ингредиенты в шейкере со льдом и перелить в бокал для мартини.

### 2. «Кукумбер».

Ингредиенты:

спрайт – 150 мл;

егермейстер – 50 мл;

огурцы – 150 грамм.

Приготовление: огурец нарезать мелкими полосками, положить в бокал со льдом. Добавить ликер и газировку, перемешать ложечкой.

### 3. «Егермонстр».

Ингредиенты:

гранатовый сироп – 30 мл;

егермейстер – 30 мл;

апельсиновый сок – 150 мл.

Приготовление: все ингредиенты налить в бокал для подачи и перемешать до однородной консистенции.