Riga Black Balsam Рижский Чёрный Бальза́м

Страна: Латвия, г. Рига

Производитель: Latvijas Balzams **Категория:** Биттер (Бальзам)

Крепость: 45 % об.

Особенность: используется уникальная технология однобочкового настаивания. Растительные ингредиенты настаиваются на спирте и воде до получения так называемой «Эссенции Рижского Черного Бальзама». Полученную эссенцию смешивают с остальными частями — медом, карамелью, натуральными соками и разливают по оригинальным бутылкам из глины, которые в дальнейшем сохранят качества напитка

Аромат: насыщенный, с оттенками трав, цветов липы, малины, черники и меда **Вкус:** горьковато-сладкий, многогранный, с оттенками ягод, мёда, карамели, нотками имбиря и мускатного ореха в продолжительном послевкусии.

Рекомендации по употреблению: в составе коктейлей, в сочетании со свежевыжатым соком цитрусовых фруктов, также можно смешать с колой или лимонадом.

Состав бальзама: обладает уникальным составом, в него входит 24 ингредиента. Он содержит следующие компоненты: зерновой спирт высшей очистки, вода, пищевой краситель Е150а (сахарный колер), спиртованный настой растительного сырья (почек березы, корня горечавки, горькой полыни, листьев перечной мяты, корня лекарственного имбиря, корня лекарственной валерианы, лекарственной мелиссы, цветков липы, коры дуба, зверобоя, черного перца, померанцевой корки, листьев трифоли, мускатного ореха, корня болотного аира), коньячный дистиллят, сахарный сироп, спиртованный настой сушеной черники, концентрированный малиновый сок, натуральные ароматизаторы «Мед» и «Перуанский бальзам».

Свойства напитка: бальзам помогает при следующих заболеваниях: ОРВИ, сердечных болезнях, желчнокаменной болезни, заболеваниях желудочно-кишечного тракта. Рижский чёрный бальзам признан лекарством в Латвии на законодательном уровне. Максимально допустимая доза — не больше 30 миллилитров. Однако применять его нужно осторожно — если вас беспокоит печень, поджелудочная железа, вы имеете проблемы с сосудами, лучше найти другой способ лечения.



В 1752 году фармацевт по фамилии Кунце создает знаменитый рецепт «Рижского Черного Бальзама». Несмотря на то, что первые записи с рецептами бальзама (травяного экстракта), найденные в Риге, датируются 16-м веком, в записях фармацевтов того времени точная дата не указывается.

В 1737 году пресса обвинила рижского фармацевта Кунце в том, что он «заимствовал свой рецепт» из приведенных выше записей. Однако это не помешало Кунце и в 1752 году знаменитый напиток производится уже в

промышленных объемах. С 1845 года основным производителем является Альберт Вольфшмидт.

1860 г. - первое Гран-при: Серебряная медаль на Санкт-Петербургской ярмарке. Продукт представлен публике как «Настоящий Рижский Травяной Бальзам Кунце». После Гран-при бальзам начали называть коротко и просто «Рижский Черный Бальзам».С тех пор «Рижскому Черному Бальзаму» было присуждено более 100 медалей, в том числе и несколько Гран-при World Expo.

Согласно традиции, рецепт «Рижского Черного Бальзама» держится в секрете и его знают только главный мастер и двое его учеников. Рецепт был полностью утерян в 1939 году до Советской оккупации, когда немецкое население покинуло Латвию.

После Второй мировой войны за 5 лет рецепт был бережно восстановлен совместными усилиями бывших сотрудников из оставшихся фрагментов. С тех пор рецепт остается неизменным.

Особым компонентом Riga Black Balsam («Рижского Черного Бальзама») является сама бутылка. После созревания травяной эссенции и добавления в нее остальных ингредиентов, полученный Черный Бальзам разливается по глиняным бутылкам, которые исторически использовались для этой цели.

Глина — это природный материал, и в течение первых шести месяцев после розлива, аромат Черного Бальзама продолжает развиваться, поскольку ингредиенты бальзама взаимодействуют с глиняной бутылкой.

