

Все про

лікери



# Що таке Лікери?

- ✗ Лікер (від фр. *liqueur* «рідина») – солодкий високосортний крепоалкогольний напій на основі фруктових або ягідних соків, настоїв трав, коренів, прянощів та інших рослинних і тваринних компонентів. Вміст цукру варіюється від 100 до 400 г/л, алкоголю – від 15 до 70%.

На відміну від інших видів міцного алкоголю (коньяк, віскі, ром) він не прив'язаний до певного типу сировини. До його складу можуть входити будь-які запашні і корисні трави, коріння, квіти, фрукти, ягоди, горіхи, вершки, яйця.





# Види лікерів



## ✕ Вершкові лікери



- ✕ 1. «Бейліс» — це знаменитий ірландський вершковий лікер, вироблений з ірландського віскі з додаванням вершків, цукру, ванілі і какао-бобів. Фортеця його — 17%. Саме з «Бейліс» почалася історія вершкових лікерів. Крім оригінального напою, проводиться «Бейліс» з м'ятою і шоколадом, «Бейліс» з карамеллю і «Бейліс» з кавою. Дуже часто «Бейліс» використовується в якості компонента коктейлів.
- ✕ 2. «Амарула» — це південноафриканський дуже солодкий вершковий лікер фортецею 17%. Виготовляється з плодів слонячого дерева — марула — з додаванням вершків. Смак «Амарула» має легкий карамельний відтінок. На етикетці зображений слон, який вибраний в якості символу лікеру.
- 3. «Вана Таллінн кремівий» — поєднує лікер «Вана Таллінн» і вершки. Фортеця його становить 16%. Вживається в чистому вигляді з



- ✦ 4. «Шеріданс» — оригінальний ірландський лікер, що випускається в двосекційній пляшці, в одній секції якої знаходиться ванільно-вершкова частина лікеру, а в іншій — кавово-шоколадний. Під час наливання «Шериданса», з пляшки виливають відразу обидві його складові в необхідній пропорції. Крім кавово-вершкового, проводиться ягідний «Шеріданс».



- ✗ 5. «Dooley's» — німецький вершковий лікер кремого кольору, об'єднує горілку ірисом. Випускається в непрозорих червоно-син пляшках.



## ✕ Міцні лікери



✕

1) «Бенедиктин» — французький міцний лікер на основі меду і трав (ялівець, шафран, арніка, ваніль, меліса та ін). Виготовляється зі спирту, приготавлюваного з цукрових буряків. Фортеця «Бенедиктина» становить 40%. Вживають «Бенедиктин» в чистому вигляді з льодом, додають у каву і алкогольні коктейлі.

✕



- ✘ 2) «Беренфанг» — німецький лікер з великим вмістом меду, з додаванням лимонної цедри і кориці. Якщо зберігати його не в холоді, то він може засахариться.
- 3) «Бехеровка» — це чеський лікер на травах. Фортеця його становить 38%. П'ють його в чистому вигляді або додають в чай або каву, а також у різні коктейлі. Подають до вечері або пізно ввечері.
- 4) «Вана Таллінн» — це естонська лікер темно-коричневого відтінку. Готується на основі рому з додаванням цитрусових олій, кориці, ванілі та ін. Випускається міцністю 40%, 45% і 50%. «Вана Таллінн» використовують для приготування коктейлів, п'ють в чистому вигляді з льодом і додають у каву.







✘ 5) Лікер «Драмбуйе» — лікер на основі односолодового шотландського віскі з ароматом різних трав, меду і мускатного горіха. Фортеця «Драмбуйе» становить 40%. П'ють охолодженим як у чистому вигляді, так і у складі коктейлів.

6) «Егермейстер» — знаменитий німецький лікер на травах. Відноситься до біттер. Вживається як дижестив або у складі коктейлів.

7) «Женепі» — традиційний альпійський лікер світло-жовтого або зеленого кольору на основі трав роду полин. Фортеця «Женепі» становить 40%-50%. Вживається в якості дижестива.

✘ «Куантро» — французький прозорий лікер на основі поєднання солодкого і гіркого помаранчі. Має квітково-фруктовий аромат і смак солодких та гірких апельсинів.





- ✘ 9) «Хвилин» — це міцний прозорий м'ятний лікер, що випускається французькою компанією. Відрізняється вираженим свіжим смаком та ароматом м'яти. Фортеця буває 35%, 40% і 50%. Вживається охолодженим залпом, в якості добавки до кави і коктейлів.
- 10) «Самбука» — це італійський лікер на основі пшеничного спирту з ароматом анісу. Буває прозорим, червоним і темним. Фортеця «Самбуки» становить 38-42%.



# Лікери середньої фортеці



- ✗ 1 — «Адвокат» («Advocat»/»Advocaat») — це голландський яєчний лікер жовтого кольору. Являє собою однорідну, бархатисту суміш виноградного бренді, яєчних жовтків, молока і цукру. «Адвокат» є дуже густим лікером і зазвичай використовується в якості компонента коктейлів. Фортеця його становить 14%-20%.





- ✘ 2 — «Амаретто» — лікер темно-коричневого кольору на основі мигдалю і прянощів. Іноді до мигдалю додають ядєрця абрикоса, а іноді взагалі використовують тільки їх. Фортеця цього лікеру — 21%-28%. «Амаретто» дуже популярний в якості інгредієнта для різних коктейлів, рецепти яких Ви можете знайти на нашому сайті.
- 3 — «Гальяно» — знаменитий італійський лікер на рослинній основі міцністю 30%. Буває ванільний, кавовий і бальзамічний. Є компонентом багатьох коктейлів.
- 4 — «Жинжинья» — це популярний португальський лікер на основі ягід вишні



✘ 5 — «Калуа» — мексиканський кавовий лікер міцністю 20%-36%. Крім традиційного, що випускається «Калуа» зі смаком еспресо, з ваніллю і чорним шоколадом, і «Калуа» з смаженою лісовим горіхом.

6 — «Кюрасо» («Кюрасао») — лікер з острова Кюрасао, виготовлений з додаванням апельсинових кірок, гвоздики, кориці і мускатного горіха. Фортеця його складає 30%. Колір «Кюрасо» може бути різним: помаранчевим, блакитним, білим, зеленим, а також цей лікер випускається і прозорим. Завдяки цікавим забарвленням, його використовують у складі багатьох коктейлів.





# Сировина для лікерів



- ✘ При виробництві лікерів можуть вживатися не тільки трави, але і інші рослини. Прикладом може служити ізраїльський лікер Сабра (Maria) міцністю 26% об., виробляється на основі спирту, одержуваного з ростуть у пустелі кактусів. Він має аромат гіркого апельсина і шоколаду. Серед лікерів значну частку становить фруктові лікери.
- ✘ Щоб досягти максимального збереження смаку фрукта, використовуюваного в напої, виробники вдаються до досить простої техніки, заснованої, насамперед на обережному поводженні з вихідним матеріалом. Дистиляція практично не вживається і замінюється вимочуванням фруктів в чистому спирті. Ця операція триває кілька тижнів. Потім настає етап відціджування отриманої рідини, додавання цукру і, нарешті, період витримки в бочках.
- ✘ Для виробництва високоякісних лікерів використовують лише самі спілі фрукти. Тільки в цьому випадку можна отримати хороший напій. Як правило, фруктові лікери призначені для використання протягом року з часу виготовлення. Потім вони починають чорніти, їх забарвлення жухне, вони набувають неприємний смак, особливо якщо герметичність пляшки недостатня.
- ✘ Для отримання лікерів підходять практично всі фрукти. Деякі з них у цьому сенсі надзвичайно цікаві. Світ фруктових лікерів надзвичайно широкий.



# Історія лікера



- ✘ Як термін, так і сам лікер, з'явилися давно. Сам термін походить від латинського «*liquefacere*», що означає *розчиняти*. Саме це робить натяк на спосіб приготування, тобто розчинення різних інгредієнтів в алкоголі.
- ✘ Вперше сам термін «**лікер**» ввели французькі ченці, які спокон віків знали спосіб перегонки і просто прекрасно розбиралися в лікарських рослинах. Оскільки вони знали про лікувальні властивості трав і коріння і про те, що спирт швидко засвоюється в організм, а також є сильним антисептичним засобом, вони вирішили змішувати те й інше і робити настоянки. Такі настойки були дуже гіркими на смак і тоді до них стали додавати мед. Так і з'явилися перші лікери та еліксири.
- ✘ Спочатку всі лікери були лікарськими, але до наших днів дійшли тільки деякі лікери тих часів. У наші ж дні від лікерів очікується більше приємний смак і аромат ніж лікувальні властивості.





- ✘ Протягом багатьох століть лікери робилися лише з трав і лікувальних корінців і призначалися як лікарські препарати. І не задовольняли своїм чудовим смаком.
- ✘ Лише в **XVII столітті** лікери стали радувати всіх своїм приємним смаком в першу чергу, а лікувальні властивості відійшли на другий план.
- ✘ Появі все нових і нових лікерів сприяло безліч географічних відкриттів середньовіччя, які розширили число ароматичних добавок і прянощів, які згодом використовувалися в приготуванні лікерів.
- ✘ В **XVII і XVIII століттях** лікер входить в моду серед знаті і навіть при королівських дворах, хоча і виробництво його не змінювалось. Любов до лікеру росла все більше і більше. Але самим відомими він стає саме в **XIX столітті**. Якість і асортимент лікерів росло на очах. Лікер став практично основним алкогольним напоєм. Зростала також і уява виробників, які піддавали перевірці всі фрукти, спеції і трави на смакові і ароматні якості.
- ✘ Звичайно ж лікери **XIX століття** дуже відрізнялися від середньовічних, оскільки це були не тільки міцні напої з ароматами трав, це вже стали менш міцні і більш солодкі напої з ароматами какао, дині, ванілі, вершків. Такі легкі лікери з вмістом спирту **20%** стали дуже популярними серед жінок. Чоловіків же, як і раніше, приваблював більш міцний алкоголь з нотками східних спецій і прянощів.
- ✘ І ось уже в **XX столітті** лікери просто купаються в променях своєї слави і популярності. Їх почали використовувати у всіх коктейлях, але вже тільки для ароматизуючого ефекту.
- ✘ Нині у світі сотні і тисячі марок, смаків та різновидів лікерів. Лікери вважаються найбільш популярними і донині у всьому світі.

# Посуд і етикет



- ✗ Посуд і етикет
- ✗ Не прийнято поєднувати процес з курінням: тютюновий дим «вбиває» букет ароматів, псує смак алкоголю, і в результаті напій втрачає свою принадність.
- ✗ Чарки для лікеру охолоджують в камері або льодом, якщо напій буде поданий прохолодним, для самбуки навпаки – підігрівають. Емульсійний, вершковий і шоколадний алкоголь не можна тримати в морозилці, щоб знизити температуру рідини, він любить прохолоду не нижче  $12^{\circ}\text{C}$ , а міцну Бехеровка витримують перед подачею 30 хвилин при  $-15-18^{\circ}\text{C}$ , Самбуку ж навпаки слід підпалити, перш ніж пити лікер.



Є 4 СПОСОБИ ПРАВИЛЬНОГО ВЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ:

- ЧИСТИМ НАПОЄМ, БЕЗ ДОБАВОК;
- ПОЄДНУЮЧИ В КОКТЕЙЛІ;
- РОЗВЕДЕНИМ НЕ АЛКОГОЛЕМ;
- РОЗВЕДЕНИМ ІНШИМ ВИДОМ СПИРТНОГО.

ДО КОЖНОГО СПОСОБУ НЕОБХІДНО ПРАВИЛЬНО ПІДІБРАТИ ПОСУД. ТАК ЯК ЮМКА ДЛЯ ЛІКЕРУ НЕ ПЕРЕВИЩУЄ 60 МЛ ОБСЯГУ, ТО ЧАСТО ЗАСТОСОВУЮТЬ КЕЛИХИ ДЛЯ ВІСКІ І МАРТІНІ, ЯКЩО ТРЕБА СПИРТНЕ РОЗБАВЛЯТИ. ЄМНІСТЬ ДЛЯ КОКТЕЙЛІВ ВИБИРАЮТЬ В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД ВИДУ: «ШОТИ» НАЛИВАЮТЬ В ЛІКЕРНЕ ЧАРКУ, А «ЛОНГИ» ПОДАЮТЬ В БОКАЛІ.



# Чим закушують?



- ✗ Основне правило: їжа не повинна перебивати аромат і смак алкоголю!
- ✗ До того ж, напій навіть в чистому вигляді заїдати немає потреби. Якщо ж ви вважатиме за необхідне це зробити, то спиртне поєднуються з десертами, фруктами.
- ✗ Чим закушують лікер:
- ✗ настояний на травах (Шартрез, Бенедіктін) розкривається при одночасному вживанні цитрусових (мандарини, лимони і так далі);
- ✗ вершковий або шоколадний смак, наприклад Амаретто, поєднується з випічкою, печивом, молочними і какао-десертами;
- ✗ розведений соком алкоголь – відповідно доповнюють аналогічними видами ягід і фруктів, з яких він зроблений.





# Цікаві факти



- ✘ Встановити точну **дату походження першого лікеру** практично не можливо. Кожен рік дослідники знаходять стародавні рецепти цього напою. Єдине що можна сказати з упевненістю - історія лікеру налічує кілька тисячоліть.
- ✘ Тим не менш, існують десятки цікавих і невідомих раніше фактів пов'язаних з цією настоянкою.
- ✘ -Популярний у всьому світі «*Crème liqueur*» (Вершковий лікер), в своєму складі не містить жодного грама вершків. Назва отримано з-за тягучою консистенції напою.  
  
-Склад французького лікеру " (а він з'явився в далекому 16 столітті) зберігають в найсуворішому секреті. На даний момент всі нюанси його приготування знає тільки три людини.  
  
-Чеська настоянка Бехеровка спочатку використовувався як ліки для шлунку.  
  
-Майже половина виробленого молока в Ірландії (43%), використовують для виробництва знаменитого Бейліс.

# КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ ЛІКЕРІВ.



- ✗ Трави, що входять до складу лікеру, які надають напою не тільки специфічний запах і смак, але і лікувальні властивості.
- ✗ *-Протизастудний засіб.* Після переохолодження рекомендується додати в чай або каву 2 чайні ложки настойки на основі м'яти, лимона або меду. Для профілактики захворювань верхніх дихальних шляхів, нектар використовують для інгаляції.
- Зниження рівня холестерину.* Невелика щоденна доза цього нектару знизить рівень холестерину в крові і скоротить кількість сольових відносин в суглобах. Настоянка на основі банана, підвищить рівень гемоглобіну в крові.
- Благотворну дію на серцево-судинну систему.* Нектари, які містять у своєму складі калій, фолієву кислоту, залізо і вітаміни **групи В** (до таких можна віднести грушевий і абрикосовий) покращують функціонування серцево-судинної і нервової системи.



# ВИСНОВОК



## ✗ Висновок

Лікери мають солодкий смак і приємний фруктовий аромат. Вміст алкоголю в домашніх лікерах зазвичай становить 12-25% об., Цукру - 19-30%. Лікери готують на спирту, горілці або самогоні вищої якості, наполягаючи на фруктах і ягодах. З наливком також готують лікери з різним вмістом цукру (в лікері його набагато менше), і тому вони є одними з найулюбленіших напоїв. Якість кінцевого продукту багато в чому залежить від якості сировини, цукру.

Лікери, підготовлені в домашніх умовах, нічим не відрізняються від заводу за якістю, а іноді навіть перевершують їх. Ці напої не важко приготувати, однак вони вимагають виконання певних правил. Сировина має бути свіжим, згнилі подплесневевшіє плоди не придатні, оскільки вони завдають шкоди аромату і якості напою.

Предметом дослідження даної курсової роботи став домашній малиновий лікер. У його склад входить: малина, вишневі листки (Шпанка), цукор, вода, спирт, лимонна кислота.

Згідно зі стандартами, смак, колір і аромат лікери-горілчаних виробів повинні бути чистими, без сторонніх неприємних присмаків і запахів.