

ЛИКЕРЫ



Ликеры - это сладкие крепкоалкогольные напитки, вырабатываемые с использованием сахара, ароматизирующих добавок, экстрактов и дистиллятов растений, фруктов и фруктовых соков, а также эфирных масел. Вместо сахара применяют мед или глюкозу, а также жженый сахар.



В наше время вышло из моды употребление ликеров за обедом, как в прошлом веке. Их добавляют в многочисленные коктейли, которые подаются как аперитивы или дигестивы. Но ликеры могут употребляться также и в чистом виде, с водой или со льдом. За несколькими исключениями, они подаются комнатной температуры. Ликеры не хранят на холоде, потому что они могут помутнеть.

Коммерческое производство ликёров началось в Средние века, когда алхимики, врачи и монахи искали эликсир жизни. Это привело к созданию большого количества широко известных ликёров, в том числе носящих имена религиозных орденов, которыми эти напитки были впервые получены. В настоящее время производство ликёров развито практически повсеместно, те или иные местные разновидности нередко упоминаются в путеводителях для привлечения внимания туристов.

Традиционно ликёры подразделяются на крепкие, десертные и кремы. Употребляются как в неразбавленном виде, так и в составе множества смешанных напитков и коктейлей, хорошо смешиваются с различными соками. Используются также для приготовления всевозможных блюд.

Ликёры обычно подают в конце обеда с чаем или кофе, а также в качестве дигестива.

Дигестив (от лат. digestivus, фр. digestif — средство, способствующее пищеварению) — общее название напитков, подаваемых в конце еды. Считается, что дигестив помогает перевариванию пищи. В Средние века, когда спирт использовался лишь в медицинских целях, во Франции в конце трапезы пили напиток на основе вина, сахара и пряностей.



Адвокат

- Адвокат (*Advocat, Advocaat, Advokaat*) — ярко-жёлтый голландский яичный ликёр, смесь виноградного бренди и эгг-нога (то есть яичных желтков и сахара), очень гладкой, однородной, бархатной текстуры. Выпускается также в Австрии [источник не указан 904 дня].
- Крепость «Адвоката» в большинстве случаев составляет от 14 % до 20 %, что делает его сравнимым с крепленными винами.
- «Адвокат» используется в смешанных коктейлях — сам по себе он настолько густой, что его нужно подавать с ложкой. Наиболее известен коктейль «Снежок»: «Адвокат», газированный лимонад и, необязательно, сок лайма. Также ликёр смешивают с молоком



Амаретто

Амаретто — тёмно-коричневый ликёр на основе миндаля и/или абрикосовых ядрышек и пряностей. По вкусу напоминает марципан, имеет аромат миндального ореха. Содержание спирта — 21—28 % об. Оригинал ликёра амаретто, Amaretto di Saronno, своими корнями выходит из района Саронно в Италии.



Амаретто изготавливают из сладкого и горького миндаля с добавлением ванили и других ароматических кореньев и трав. Миндаль заливают виноградным сиропом, чтобы синильная кислота, которая содержится в горьком миндале, разложилась во время перегонки.

Амарула

Амарула (англ. Amarula) — южноафриканский сливочный ликёр из плодов дерева марула (также известного как слоновье дерево). Содержание сахара 20%, алкоголя 17%. Производится фирмой «Southern Liqueur Co».

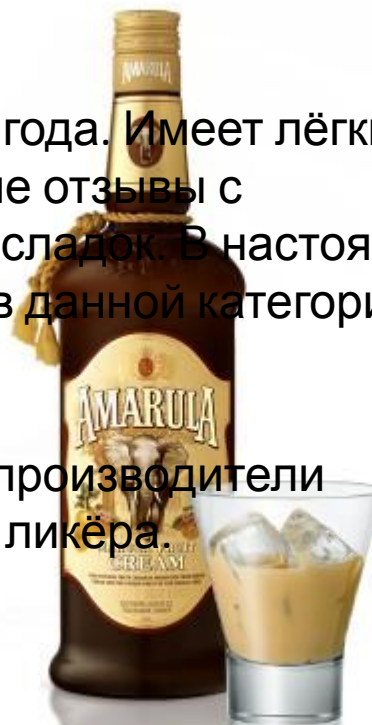
Впервые ликёр появился на рынке в сентябре 1989 года. Имеет лёгкий карамельный вкус. Напиток получил положительные отзывы с оговоркой, что для сливочных ликёров он слишком сладок. В настоящее время занимает по объёмам продаж второе место в данной категории, уступая лишь Бейлис.

Так как дерево марула ассоциируется со слонами, производители напитка выбрали это животное в качестве символа ликёра.

[править]

Изготовление

Плоды марулы, содержащие много сахара, проходят ферментацию, в ходе которой образуется алкоголь. После этого полученная жидкость подвергается перегонке. Далее дистиллят два года хранится в бочках из дуба. После этого настоявшийся раствор смешивают с соком свежих плодов марулы и сливками

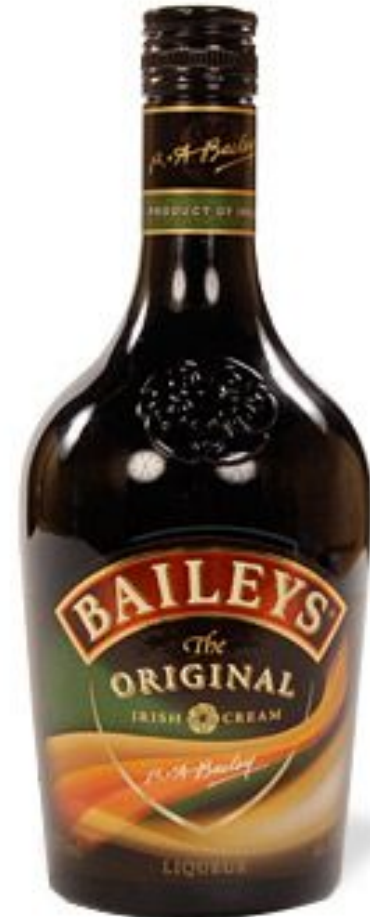


Бейлис

Бэйлис (англ. Baileys) — ирландский сливочный ликёр, производимый компанией R. A. Bailey & Co. (контролируется британским алкогольным гигантом Diageo).

Крепость 17 %. Производится с 1974 года. В его состав входят ирландский виски и ирландские сливки. Есть напитки «Бейлис Ориджинал» (стандартный ликёр Бейлис), «Бейлис Мятный шоколад» (ликёр Бейлиз с мятой и шоколадом), «Бейлис Крем карамель» (ликёр Бейлиз с добавлением карамели) и «Бейлис Крем кофе» (ликёр Бейлис с добавлением кофе)[1]. Используется при приготовлении коктейлей B-52, E.T, Orgasm, Irish dream, Chocolate Coffee Kiss, Baileys Frappé и др.

Запущенный на рынок в 1974 году, «Бейлис» стал основателем категории сливочных ликеров. За первый год производства было выпущено 72 000 бутылок. Ирландский виски, используемый для приготовления ликера, производится методом тройной перегонки, что придает ему особую мягкость. Особенности: естественное сочетание качественных ингредиентов: свежие сливки, ирландский виски, ваниль, сахар, какао-бобы.



Бенедиктин

- **Бенедиктин (фр. *Bénédictine*) — крепкий французский ликёр на основе спирта из са харной свёклы, трав и мёда. История напитка**
- **Бенедиктин изобрёл в 1510 году монах Дон Бернардо Винцелли из монастыря св. Бенедикта в Фекаме, Нижняя Нормандия, Франция.**
- **На ярлыке каждой бутылки Бенедиктина написаны инициалы D.O.M., которые означают «Deo Optimo Maximo», что переводится как «Господу, Лучшему, Величайшему»[1] и является девизом Бенедиктинского Ордена. По другой версии эти слова (другой перевод D.O.M.: «Слава Господу, величайшему, могущественнейшему и добрейшему!») произнес дон Бернардо Винцелли, когда попробовал созданный им ликёр и назвал его в угоду Богу Бенедиктин, то есть «Благословенный» Состав**
- **Состав напитка держится в строжайшем секрете и составляет технологическую тайну. Якобы только 3 человека одновременно могут знать все нюансы его приготовления.**
- **Известно, что в состав входят: Можжевельник, шафран, арника, мелисса, чай, чабрец, кориандр, гвоздика, лимон, ваниль, апельсиновая цедра, мёд и корица, всего используется более 27**



Беренфанг

- Беренфанг (нем. *Bärenfang* — «медвежья охота») — традиционный ликёр немецкой кухни, который раньше делали в восточно-прусских семьях. Сейчас также производится и в земле Мекленбург — Передняя Померания.
- Состоит в основном из мёда, который смешивается с водкой или каким-либо другим напитком с высоким содержанием алкоголя и настаивается несколько дней с палочкой корицы и лимонной цедрой. Ликёр не должен храниться в холоде, иначе мёд засахарится.
- На вкус несколько напоминает известную "Охотничью" водку, также изготовляющуюся с добавлением мёда.



Бехеровка

- *Бехеровка (чеш. Becherovka) — чешский крепкий ликёр (крепость 38%), родом из Карловых Вар, настоянный на травах. Первоначально этот ликёр делали как желудочное лекарство.*
- История напитка
- Бехеровка обязана своим названием карловарскому аптекарю Йозефу Витусу Бехеру, который начал продавать данный напиток в 1807 году. В 1841 году его сын, Йохан Бехер, открыл производство напитка на промышленной основе.
- На протяжении всей своей истории бехеровка неоднократно получала многочисленные награды и медали на международных выставках в Париже, Вене и других городах.
- Производство
- Смесь из более чем двадцати трав насыпают в мешки из натурального холста, которые погружают в ёмкости, наполненные спиртом, и оставляют там примерно на неделю. Потом экстракт переливают в дубовые бочки и перемешивают с водой и сахаром. Затем продукт настаивается в дубовых бочках специальной овальной формы в течение двух-трех месяцев. Данный напиток делается только на карловарской воде.
- Лечебные свойства
- Утверждается, что бехеровка благоприятно влияет на систему пищеварения (хотя некоторые лечебные свойства напитка подвергают сомнению).
- Употребление напитка
- Бехеровку наливают в небольшие рюмочки и подают обычно перед ужином или поздно вечером. Её пьют самостоятельно и добавляют в чай или кофе. Бехеровка является основой для множества коктейлей (в смеси с соком смородины, тоником). Многим нравится употреблять ликер параллельно с пивом. Рекомендуется сильно охлаждать.
- Сорта напитка
- Becherovka Original — классический чешский ликёр по неизменному с 1807 года рецепту. Алкоголь — 38 %.
- Becherovka Cordial — ликёр с оттенками липового цвета. Алкоголь — 35 %.
- Becherovka KV 14 — ликёр с добавлением красного вина. Алкоголь — 40 %.
- Becherovka Lemon — ликёр с ароматом и вкусом цитрусовых фруктов. Алкоголь — 20 %.



Vana Tallinn

- *Вана Таллин (эст. Vana Tallinn — Старый Таллин) — эстонский тёмно-коричневый крепкий ликёр со вкусом рома. Был изобретен в 1962 году группой товарищей, среди которых отмечаются Яан Сиимо и Бернارد Юрмо. Выпускается в 3 вариантах (40, 45 и 50 градусов), вкус подчёркивается различными натуральными добавками, в том числе цитрусовыми маслами, корицей, ванилью и ромом, придающим ликёру характерный, немного экзотичный, бархатистый вкус. Ликёр рекомендуется употреблять в чистом виде, без добавок, или вместе с кофе. Без горячего напитка ликёр употребляется в чистом виде с добавлением льда. Вана Таллин можно использовать в качестве добавки для коктейлей.*
- *Кремовый ликер Вана Таллин — ликёр крепкостью 16 градусов, сочетающий в себе традиционный ликёр Вана Таллин и свежие сливки. Ликёр употребляется как в чистом виде, со льдом, так и в качестве добавки к кофе. В 2006 году ассортимент сливочных ликеров на базе классического Vana Tallinn был дополнен двумя оригинальными новинками: Orange Cream и Chocolate Cream.*
- *Напиток широко распространен в Прибалтике и европейской части России.*



Драмбу́йе

Драмбу́йе (также: Драмбюи, шотл.: Drambuie) — ликёр, приготовленный из выдержанного шотландского односолодового виски с ароматом мёда, аниса, шафрана, мускатного ореха и различных трав. Содержание алкоголя — 40 %.

*Выпускается семейной фирмой Маккинонов под Эдинбургом. В 1892 г. они зарегистрировали его как *an dram buidheach*, что в переводе с гэльского означает: «напиток, удовлетворяющий всем требованиям». С 1906 г. ликёр производится на продажу.*

Состав: шотландский виски 15-17 летней выдержки, мёд, ароматические травы, сахар. Обладает естественным ароматом трав и мягким медовым вкусом. Ликёр одинаково хорош как без добавок, но обязательно охлаждённый, так и в составе коктейлей и лонг-дринков.



Егермейстер

- **Егермейстер (нем. Jägermeister, старший егерь, подразумевался начальник придворных егерей) — популярный немецкий крепкий ликёр, настоянный на травах. Относится к категории биттеров.**
- Выпускается с 1935 компанией Mast-Jägermeister AG, расположенной в городе Вольфенбюттель (земля Нижняя Саксония). Рецепт ликёра первоначально был разработан как лекарственное средство для улучшения пищеварения и др. С 1970-х годов экспортируется в десятки стран мира; в США стал популярен во многом благодаря маркетинговой кампании с участием тяжёлых металлических групп Metallica, Slayer. В Финляндии — Nightwish, HIM, Stam1na, Kotiteollisuus. В Норвегии напиток рекламируют Trollfest, Pantheon I, 1349. Сейчас Jägermeister является спонсором концертных туров альтернативных металлических команд, таких как Hemlock, Dog Fashion Disco и 8mm Overdose. Также с 1970-х годов Jägermeister является спонсором различных европейских автогонок, в том числе «Формулы-1», ДТМ и др.
- Ликёр получают путем мацерации 56 компонентов — растений (в том числе лакрицы), корней, корок, — точный состав держится в секрете, и выдерживают 12 месяцев, шесть из которых — в дубовых бочках. Вопреки абсурдным слухам, ликёр не содержит кровь оленей.
- На этикетке бутылки с ликёром изображается олень с крестом в рогах, по легенде привидевшийся святому Губерту, покровителю охотников.
- Егермейстер употребляется охлаждённым в чистом виде залпом



Женепи

- Женепи́ (фр. *Génépi*) — традиционный крепкий альпийский ликёр. Вырабатывается путём настаивания спирта на травах рода полынь (таких как *Artemisia mutellina*, *Artemisia spicata*, *Artemisia umbelliformis*, *Artemisia glacialis*). Данные травы произрастают в Альпах на высоте 2400-3500 м и у местного населения также называются женепи.
- Напиток обычно имеет бледно-жёлтый или зелёный цвет, сладковатый вкус, пряный аромат; крепость — 40-50 об. %. Употребляется, как правило, в конце трапезы как дигестив. Считается, что женепи способствует улучшению пищеварения.
- Женепи довольно распространён во Французских Альпах, в Савойе. Также известен в северо-западной Италии (Валле-д'Аоста), в ряде районов Швейцарии. Существует ряд производителей, вырабатывающих женепи промышленным путём, однако значительное количество ресторанов в регионе вырабатывают собственный ликёр.



Жинжинья

Жинжинья (жинжа, порт. Ginjinha, Ginja) — португальский ликёр, вырабатываемый из ягод вишни, настоянных на агуарденте (невыдержанном винном спирте) или бренди с добавлением сахара. Нередко в готовой жинжинье присутствуют целые вишнёвые ягоды. Жинжинья особо популярна в Лиссабоне, Обидуше, Алкобасе и ряде других городов страны. В Лиссабоне существует целый ряд маленьких лавок-баров, в которых можно продегустировать напиток.[1] Жинжинью обычно употребляют из маленьких рюмок-шотов (а в Обидуше сохраняется традиция разливать ликёр по маленьким шоколадным чашечкам, служащим закуской).[2]

Историю возникновения напитка связывают с послушниками лиссабонского монастыря São Domingos, в частности, с именем монаха церкви Святого Антония Франсиско Эшпинеира (Francisco Espinheira), который в середине XVIII века экспериментировал с вишней и агуарденте. Получившийся ликёр быстро приобрёл популярность в столице



Калуа

- *Kahlúa (Калуа) — мексиканский кофейный ликёр, (содержание алкоголя — 20-36 % в зависимости от разновидности и рынка продаж: в Огайо, например, разрешена продажа ликёра крепостью 21,5 %, на остальной территории США — лишь 20 %). Производится с 1936 года, с 2005 года компания входит в империю «Перно Рикар».*
- Разновидности
- Kahlúa (традиционный)
- Kahlúa Especial (крепкий — с содержанием алкоголя 36 %, со вкусом эспрессо, менее тягучий, производится с 2002 года)
- Kahlúa Mocha (с ванилью и чёрным шоколадом, производится с 2006 года)
- Kahlúa French Vanilla (с ванилью, производится с 2006 года)
- Kahlúa Hazelnut (с жареным лесным орехом, производится с 2006 года)
- готовые коктейли — различные разновидности B-52, White Russian, Mudslide и др. (производятся с 2006 года)
- Употребление
- Входит в состав ряда известных коктейлей, среди которых:
- White Russian
- Black Russian и Tall Black Russian
- B-52
- Mudslide
- Brave Bull
- Используется при приготовлении десертов, в том числе мороженого, тортов и чизкейков.
- Может также сервироваться со сливками, молоком, добавляться в горячие напитки — кофе и какао.



Куантро

- *Куантро́ (фр. Cointreau) — бренд померанцевого ликёра, производимого во Франции с 1875 года. Крепость около 40%. В настоящий момент маркой владеет французская компания Rémy Cointreau.*
- Рецепт ликера разработан Эдуардом Куантро, который начал его производство в 1875. Первоначально апельсины использовались с Антильских островов, а бутылка имела квадратную форму.
- Вкус: вначале мягкий, затем жгучий и впоследствии — сочетание вкусовых ароматов горьких и сладких апельсинов. Аромат: цветочно-фруктовый. Цвет: прозрачный. Особенности напитка: будучи налитым в бокал с несколькими кусочками льда, через некоторое время ликер Куантро меняет кристальную прозрачность на опаловый цвет (мутно-белый, причем, если лед растает, и ликер нагреется, то он опять станет прозрачным). Это свидетельствует о высоком содержании в Куантро натуральных эфирных масел и вызывает взрыв ароматов, придающих напитку новый вкус, полный свежести.
- Используется как в чистом виде, так и для приготовления коктейлей Куантро-голдтон, В-52, Бояра Пола, Маргарита.



Кюрасо

- Кюрасо (Curacao) — ликёр, вырабатываемый из винного спирта с добавлением сушёной апельсиновой корки, мускатного ореха, гвоздики и корицы. Чаще всего имеет оранжевый или голубой цвет, может быть и бесцветным.
- Родина этого напитка — остров Кюрасао, входивший в состав голландской Вест-Индии (в Карибском море). Содержание спирта — 30%.
- Названия острова и напитка вошли в русский язык в разное время — этим и объясняется различие в наименовании.
- Существует много видов Кюрасо: белый Кюрасо (White Curacao), зелёный Кюрасо (Green Curacao), оранжевый Кюрасо (Orange Curacao), голубой Кюрасо (Blue Curacao).
- Один из популярных коктейлей, который готовится с добавлением ликера Монин Блю Кюрасо (Monin Blue Curacao) — «Голубые Гавайи» со светлым ромом, кокосовым молоком и ананасовым соком.



Лимончелло

- Лимончелло (итал. *Limoncello*) — популярный итальянский лимонный ликёр. По большей части выпускается в южной Италии, в частности, на побережье Амальфи, на островах Капри, Искья, на Сицилии, Сардинии.
- Ликёр выпускается методом настаивания лимонной кожуры (а не дистилляции), поэтому в лимончелло содержится большое количество витамина С. Срок настаивания — обычно 3-5 дней. Также в состав напитка входят спирт, вода и сахар. Заключительной стадией производства является эмульсификация напитка в специальных машинах.
- В Италии лимончелло — самый популярный местный напиток после кампари. Ликёр употребляют и в чистом виде, как дигестив и как столовый напиток или десерт, и как компонент коктейлей. Лимончелло пьют охлаждённым из маленьких высоких рюмок, которые предварительно выдерживают в морозильной камере, чтобы стенки покрылись тонким слоем льда. Итальянцы также используют лимончелло в десертах. Зачастую рестораны готовят собственные лимончелло. В России же лимончелло пока распространено не так широко.
- Основные бренды лимончелло
 - Limoncello di Sicilia — Russo
 - Caravella Limoncello
 - Limoncello di Capri
 - Villa Massa
 - Luxardo
 - Pallini Limoncello
 - Bella Verde
 - Lemoncello Toschi
 - Limoncello'





МАЛИБУ
КОКОС



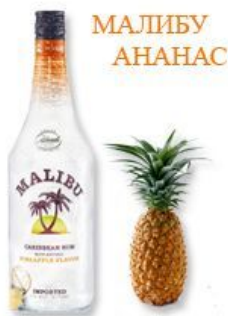
МАЛИБУ
ДЫНЯ



МАЛИБУ
МАНГО



«Малибу» — ром, изготавливаемый на Барбадосе с натуральным экстрактом кокосовых пальм. Содержит 21,0 объёмных процентов спирта. Владелец бренда является Pernod Ricard.



МАЛИБУ
АНАНАС



МАЛИБУ
БАНАН



МАЛИБУ
МАРАКУЙЯ



• История

homecocktail.ru

- Впервые его стали смешивать и разливать в 1980-х годах. Первоначально продукт производился на Кюрасао из ароматизированных фруктовых спиртов с добавлением рома и экстракта кокосовых пальм. Когда выпускался первый продукт, для упрощения в использовании барменами использовался пинья колада. Когда популярность продукта увеличилась, производство было перенесено на Ямайку и качество используемых в нём ингредиентов улучшилась. В 2002 году Diageo продала бренд международной компании Allied Domecq примерно за 800 млн долларов США, а позднее он был продан компании Pernod Ricard.



Рижский чёрный бальзам

- Рижский чёрный бальзам (латыш. Rīgas Melnais balzams) — темный крепкий бальзам (45% об.) с насыщенным и немного горьковато-сладким вкусом, родом из Латвии. Его вкус подчеркивается различными натуральными добавками, в том числе липовым цветом, березовыми почками, малиной, брусникой, корнем имбиря. Рижский бальзам выпускается в керамических бутылках, которые защищают содержимое от солнечных лучей и от резкого перепада температур.
- Бальзам можно употреблять как в чистом виде, так и с чаем, кофе, со льдом или в коктейлях.





SAMBUCA
original

Самбука

- **Самбука (итал. Sambuca) — итальянский ликёр с ароматом аниса. Обычно это прозрачная сладкая жидкость со специфическим ароматом и содержанием спирта 38-42 %. В то же время, имеются тёмные и даже красные разновидности самбуки. Напиток изготавливается из пшеничного спирта, сахара, звездчатого аниса, вытяжки из ягод или цветов бузины и набора ароматических трав, точный состав которых держится в секрете.**
- Способы употребления
- Существует множество способов употребления самбуки, вот несколько из них:
- Традиционный итальянский способ употребления — самбука con mosca (буквально «с мухами»); самбука подаётся с тремя кофейными зёрнами, брошенными в напиток. Они символизируют здоровье, богатство и счастье.
- Самбуку пьют и в чистом виде очень сильно охлажденной в качестве дижестива.
- Напиток поджигают в стопке, дают гореть. Огонь через некоторое время гаснет, и самбуку быстро выпивают, пока она тёплая.
- Берут два бокала, в один наливают ликёр, поджигают и переливают в другой бокал (или же бокал поворачивается вокруг своей оси — для того, чтобы не лопнуло стекло), затем первый бокал переворачивают и ставят на блюдце. Между блюдцем и бокалом должна быть бумажная салфетка, в неё вставлена пластмассовая трубочка). Напиток пьют, а потом вдыхают пары самбуки в первом бокале через трубочку. Кофейные зерна разгрызают.
- На перевернутый вверх дном бокал капают несколько капель теплой самбуки после процедуры поджигания и вдыхают через ноздрю. Обычно это третий этап после вдыхания паров через трубку.
- Также самбуку употребляют в составе коктейлей. Например, «огненный» — в высокую ровную рюмку наливают несколько слоёв алкогольных напитков в порядке возрастания крепости, а именно: любой лёгкий ликёр, шампанское, самбука, водка, абсент. Напиток поджигается и пьётся через трубочку. Запивается, если надо, лимонным соком.
- Ликер самбука является популярным ингредиентом слоистых шутеров, таких как Опухоль Мозга, Хиросима.
- Самбуку можно пить с ледяной водой как освежающий летний напиток с анисовым вкусом. При разбавлении напиток мутнеет из-за ухудшения растворимости эфирных масел, которыми так богат этот ликер.
- Самбуку можно употреблять с холодным молоком, но не смешивая, а запивая



Шериданс

- *Шериданс (англ. Sheridan's Coffee Layered Liqueur) — двухцветный ирландский ликёр на основе виски в оригинальной двухсекционной бутылке, в одной части которой находится белая ванильно-сливочная составляющая, во второй — тёмная кофейно-шоколадная. В процессе наливания ликёра его составные части выливаются из двух отверстий в необходимой пропорции (одна сливочная часть на две кофейные), причём кофейная часть, как более тяжёлая, часто становится нижней, в то время как сливочная, более лёгкая, оказывается наверху.*
- *Существует также ягодный Шериданс.*
- *Используется как сам по себе, так и в различных коктейлях. Выпускается в Дублине алкогольной компанией Thomas Sheridan & Sons, оригинальный дизайн бутылки и системы горлышка — PA Consulting Group*





Southern Comfort

- *Southern Comfort (в переводе с англ. — «Южный комфорт») — ликёр, созданный в Новом Орлеане в 1960-х годах. Бренд принадлежит компании Brown-Forman. Благодаря сложному рецепту, который насчитывает более ста компонентов, обладает чрезвычайно приятным, несколько фруктовым вкусом с множеством оттенков. Формально является ликером, однако сами потребители определяют его скорее как виски-ликер, «фруктовый» бурбон.*

Страна происхождения:	США, Новый Орлеан
Основатель:	Heron, Martin Wilkes
Год основания:	1889
Крепость:	38 %
Тип:	Ликёр
Производитель:	Brown-Forman



Dooley's

- *Dooley's — немецкий сливочный ликёр, сочетающий ирис и водку. Выпускается немецкой семейной компанией The Kirkwood Group в городе Эккертнфёрде. Разливается в красно-синие непрозрачные бутылки. Ликёр имеет кремовый цвет.*
- *Ингредиенты*
- *Водка*
- *Сливки*
- *Сахар*
- *Молоко*
- *Специи*
- *Карамельный сироп*

- *Крепость ликёра от 25 % до 28 %.*



Galliano

- *Galliano — ликёр на растительной основе. Содержание спирта составляет 30 %.*
- *Один из самых известных итальянских ликёров.*
- *Прекрасно смешивается с другими напитками, являясь необходимым ингредиентом многих классических коктейлей.*
- *Владелец бренда — Bols Distillery*
- *Был создан в 1896 году мастером дистилляции Артуром Вакари (Arturo Vaccari), в честь героя первой итало-эфиопской войны конца XIX века Джузеппе Гальяно (англ.).*



Технология производства позволяет создавать ликёры с уникальным и многогранным вкусом и ароматом.

Galliano L'Autentico — классический, оригинальный; в аромате преобладают ноты ванили

Galliano Ristretto — в аромате раскрывается истинно итальянский способ приготовления кофе — ристретто

Galliano Balsamico — сочетает в себе бальзамический уксус, ингредиенты

Galliano L'Autentico и Galliano Ristretto

Шартрёз

- Шартрёз — французский ликёр, изготовленный монахами картезианского ордена в винных погребах Вуарона в Изере, на границе горного массива Шартрёз.
- Существуют три основных вида Шартрёза:
- Зелёный Шартрёз: обладает уникальным цветом благодаря настою из 130 трав, входящему в его состав (в основном, зелёный пигмент это хлорофилл). Крепость напитка 55 %. Его употребляют со льдом после еды, в качестве дигестива или в коктейлях.
- Жёлтый Шартрёз: изготовлен с применением тех же растений, что и зелёный, но в других пропорциях, он более сладкий и менее крепкий (крепость 40 %). Пигмент, определяющий цвет напитка — шафран.
- Растительный эликсир Гранд-Шартрёз: Изготовлен в соответствии с оригинальным рецептом, разработанным в 1605 году, его крепость 71 %. Употребляется в грогах, настойках или на кусочке сахара.
- Также есть особые виды Шартрёза:
- Шартрёз V.E.P. (Vieillessement Exceptionnel Prolonge): изготовлен по тому же рецепту и тем же секретным формулам, что и традиционный Шартрёз, но с особо длительной выдержкой в дубовых бочках, благодаря чему достигается исключительное качество. Шартрёз V.E.P. существует в двух вариантах — Зелёный (54 %) и Жёлтый (42 %), разливается в пронумерованные бутылки, дизайн которых копирует образцы 1840 года, а крышка заливается воском. Шартрёз V.E.P. впервые появился на рынке в 1963 году.
- Ликёр 900-летия: был создан в 1984 году в честь 900-летия основания монастыря Гранд Шартрёз, этот напиток (крепостью 47 %) по своим качествам такой же, как и Зелёный Шартрёз, но более сладкий. Он был представлен в юбилейных пронумерованных бутылках объёмом 70 сантилитров, такие бутылки использовались в XIX веке.
- Шартрёз 1605: Чтобы отметить 400-летие передачи манускрипта с описанием рецепта картезианцам, монахи возродили «ликёр из эликсира» (56 %), более близкий к первому Зелёному Шартрёзу, с более насыщенным вкусом.



Grand Marnier

- *Grand Marnier (grã marnje, Гран Марнье) — ликёр, созданный в 1880 Луи-Александром Марнье Лапостолем, который воплотил в жизнь смелую идею соединить терпкость диких апельсинов с ароматом благородного коньяка. Ликёр представляет собой смесь коньяка, дистиллята зелёных карибских апельсинов и других компонентов.*
- *Grand Marnier содержит 40% спирта.*



Бармен

Над презентацией работала
студентка группы МГ-13
Стаханова Наталья



Преподаватель:

Богданова
Валентина
Викторовна

Москва
2012г