

Лікер «Лімончело»

Лімончело — всім знаний та популярний смачненький італійський лимонний лікер.

Виробництво якого зосереджено у південній Італії, зокрема, на узбережжі Амальфі, острові Капрі, Сицилії та Сардинії.

Цей лікер виготовляють методом настоювання на спирті лимонної шкірки (цедри), саме тому в лімончело міститься така велика кількість вітаміну С. Як Ви зрозуміли, що основним складником напою є спирт, але до нього також входить вода та цукор. Рекомендований термін настоювання лікеру, зазвичай 7 днів, до побіління лимонних шкірок.

Лімончело в Італії вважають найпопулярнішим місцевим напоєм після кампарі. Цей лікер вживають і в чистому вигляді, як дигестив (дослівно — «те, що сприяє травленню»), і як десерт, і як компонент до коктейлів. Лімончело п'ють охолодженим з маленьких високих чарок, які попередньо витримують у морозильній камері, щоб стінки вкрилися тонким шаром льоду. Іноді лід додають в сам лікер. Найчастіше ресторани готують власний лікер з унікальним смаком.

Історія лімончело не зовсім відома, і його народження насправді суперечить твердженню мешканців Амальфі, Сорренто та Капрі. Сам бренд "Limoncello" вперше був зареєстрований у Капрі, у 1988 році, підприємцем Массімо Канале, і багато хто вважає, що винахід цього відомого лікеру пов'язаний з його сім'єю. Але насправді історія лімончело сягає початку ХХ століття – це був звичайний бабусин рецепт. Раніше цей лікер готувався як суто домашній напій, але у вісімдесятих роках він став дуже популярним, коли почали виробляти його на промисловому рівні. Однак, напій приготований власноруч залишається у фаворі серед справжніх любителів лімончело.

Поради:

- Наприклад, для зрізання цедри лимона краще використовувати керамічні ножі – це інструменти, які допомагають зберегти усі активні компоненти та корисна ефірна олія що містяться в шкірці.
- Під час фази мацерації та зберігання завжди зберігайте банки та пляшки в прохолодному темному місці, оскільки активні компоненти

чутливі до світла та тепла, і це може змінити смак лімончело.

(Мацерація — процес розм'якшення чи розкладання продукту на шматки під дією рідини. Метод мацерації є основним засобом вироблення ароматизованих спиртних напоїв на кшталт шнапсів, настоїв та лікерів).

- Для приготування використовуйте винятково чистий та якісний спирт, це убезпечить ваш лікер від замерзання у морозильній камері під час охолодження.
- Бажано, щоб лимони були з Сорренто або органічні та не оброблені, без товстої та зморшкуватої шкірки.
- Відповідно до своїх смаків Ви можете приготувати лімончело менш солодким.
- Після приготування цей лікер можна тривалий час зберігати у холодильнику або морозилці, адже вміст спирту та цукру убезпечить його від замерзання.

-
- 5 лимонів
 - 500 мл спирту 95°
 - 300 г цукру
 - 500 мл води

Лимони добре вимити під теплою водою і за допомогою кухонної серветки витерти їх. Чисткою для овочів зняти з лимонів тонку жовту частину шкірки, оскільки біла частина дасть гіркоту в лікер.

Зрізану шкірку лимона скласти у чисту банку з герметичною кришкою. Залити алкоголем і залишити настоюватися 3-7 днів у темному прохолодному місці. Кожен день рекомендовано стрясати банку щоб перемішати інгредієнти.

Після зазначеного часу, приготувати сироп. Заварити цукор у воді до повного розчинення й охолодити. Поки охолоджуватиметься сироп можна перецідити лимонний алкоголь від шкірок через друшляк.

Об'єднати обидві рідкі суміші, перемішати й розлити у наперед приготовані

чисті пляшки, що герметично закриваються.

Щонайменше на 30 днів залишити лікер у темному прохолодному місці для настоювання перед споживанням.









