

Лікер з базиліку

Надзвичайна приємність готувати цей смарагдово-витончений лікер за італійським рецептом. Довгий процес приготування лише прибавляє особливого смаку очікування і бажання скуштувати цей по-справжньому королівський напій. Ось цей день, день свята свіжої насолоди та солодкої пряності у післясмаку.

Цей італійський лікер приготований зі свіжого базиліку, води, цукру та алкоголю. Суміш компонентів цього напою є прекрасним дигестивом, який подають після звершення трапези.

Дигестів (фр. digestif, діжестів; дослівно — «те, що сприяє травленню») — загальна назва напоїв, що сприяють травленню, які подаються наприкінці їжі.

Зазвичай, базилік здебільшого сприймають як пряність, максимум основним інгредієнтом соусу песто алла геновезе. Зауважимо, що дарма, адже його свіжо-солодкуватий присмак надає напою неповторного витонченого смаку і робить його особливим та оригінальним. Окрім того, лікер має дивовижний світло-зелений колір, який переливається смарагдовими відтінками у прозорій скляній пляшці.

Лікёр (від фр. liqueur — рідина) — міцний солодкий алкогольний напій, виготовлений із заспиртованих фруктів та ягідних соків, настоянок духмяних трав із додаванням кореневищ, прянощів тощо. Вміст цукру — до 35 %, вміст спирту — до 45 %.

Це на початку 11 століття, у багатьох монастирях Західної Європи вдавались до практики лікування хворих різними еліксирами власного виготовлення. Можливо тому, еліксирами називалися і перші лікери, які ченці готували з різних лікарських і духмяних трав.

Сьогодні на смак нам добре відомі такі старі європейські лікери, як «Кюммель» (Голландія) і «Бенедиктин» (Франція), це XVI століття. Лікер «Бенедиктин» був створений у монастирі Святої Трійці у Фекамі (Abbaye de la Trinité de Fécamp) в Нормандії ченцем Бернардо Вінцеллі у 1510 році. А з XVII

століття нам відомий інший лікер — «Шартрез», який з'явився в 1605 році.

- 500 мл чистого спирту
- 250 г цукру
- 1 лимон
- 500 мл води
- 40-50 листочків свіжого зеленого базиліку

Вимити свіже листя базиліка під проточною водою. Дати їм висохнути на чистій тканині та скласти їх в чисту банку, де й буде настоюватися лікер.

Тонко зрізати шкірку лимона і додати до базиліку й залити спиртом.

Закрити банку, поставити її в темне та сухе місце, щоб мацерувати упродовж двадцяти днів.

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.

Принаймні один раз на день стрясати банкою щоб перемішати рідину, але при цьому не відкривати кришки.

Через двадцять днів, закип'ятити в каструлі воду, додати цукор, проварити 10 хвилин і дати охолонути.

Перецідити настоянку з алкоголем у велику посудину, додати цукровий сироп. Змішати й перелити в скляні прозорі пляшки. Щільно закрити їх і залишити настоюватися ще 40 днів до довго очікуваного, проте смаковито-приємного, споживання.









