РЕЦЕПТ ДОМАШНЕГО ЛИКЕРА БЕХЕРОВКА

Карловы Вары знамениты не только своими целебными родниками, а есть еще здесь одна достопримечательность.
Бехеровка (**Becherovka** «ударение на первый слог») — алкогольный напиток крепостью 20 – 40°. Родиной бехеровки является Чехия (Карловы Вары), это ее визитная карточка. Изготавливается по особой технологии с 1807 года, в состав ликера входят более двадцати различных лечебных трав растущих в той местности и несколько специй. Каждая пряность дополняет друг друга и в то же время раскрывается отдельно.

Своим происхождением напиток обязан простому аптекарю из Карловых Вар Йозефу Витусу Бехеру. От фамилии и пошло название. После долгих экспериментов получился горький биттерр, травяной ликер. Бехер начал производить и продавать свою настойку, рецепт которой держал в строгом секрете. Потихоньку бизнес расширялся, Йозеф поделился рецептом со своим сыном Йоханом, который в 1841 году открыл производство ликера уже в промышленных масштабах.

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНЕЙ БЕХЕРОВКИ

Бехеровка сделанная в домашних условиях по ниже описанному рецепту получается приятной на вкус с пряным, сбалансированным ароматом, приятно пьется под яблочко. Безусловно такой домашний напиток не оставит равнодушным ваших гостей и друзей. Конечно это не оригинальный рецепт бехеровки, который хранится в тайне, он лишь отдаленно напоминает вкус настоящей настойки, но тем не менее, получается довольно вкусно.

Итак предлагаем вам приготовить в домашних условиях напиток максимально приближен к оригинальной Бехеровке. Это проверенный рецепт, повторялся не однократно,

рассчитан на приготовление 1,5 литра ароматной настойки.

Состав:

- Спирт 50-55° — 1200 мл;
- Гвоздика – 7 шт;
- Анис – 2 гр, (1ч.л);
- корица – 3 гр(1 палочка);
- Кардамон – 1 гр (3-4шт);
- Перец (душистый) – 9 горошин;
- Цедра четверти апельсина;
- Сахарный песок – 150 гр;
- Вода – 250-300 мл.

Корицу в рецепте желательно использовать цельную в трубочках. В дальнейшем будет легче фильтровать напиток. Специи использовать лучше индийские не молотые, они ароматней.

Приготовление:

1. В двух литровую банку сложить весь состав специй и залить все спиртом. Можно взять литр водки и влить 200 мл спирта 96%, получим нужную крепость. Цедра подойдет лимонная.

2. Банку закрыть крышкой и поставить настаиваться у батареи, в темном месте. Настой периодически необходимо встряхивать, длительность настаивания 7-10 дней.
3. Затем домашнюю бехеровку нужно процедить через марлевый фильтр, предварительно попробовав на вкус напиток. Если вам покажется недостаточным аромат и вкус, то подержите настой еще два-три дня.

4. Приготовление сиропа: В кастрюлю заливаем 150 мл воды, ставим на медленный огонь и всыпаем сахарный песок. Сахар можно заменить фруктозой, но взять её 100 грамм, так как она слаще. Периодически помешивая, ждем до полного растворения сахара. Если сироп закипит, то нужно снимать с него белую пенку, но желательно до кипения не доводить.

5. Сироп охладить и влить в настой спирта и специй. Кастрюлю где варился сироп ополаскиваем оставшейся водой и выливаем ее так же в настойку.

Ликер Бехеровка приготовленный в домашних условиях готов! В итоге должно набраться 1,5 литра напитка. Продегустировав домашнюю бехеровку вы сами определитесь, каких специй на ваш вкус добавить, каких убавить. Рецепт не конечный можно добавлять в состав и другие пряности, а также различные травы для лучшего аромата.

Конечно, приготовленная таким образом домашняя бехеровка лишь частично напоминает вкус настоящего ликера и в ней не все те полезные свойства оригинальной настойки из Чехии. Однако напиток, приготовленный самостоятельно получается вполне приличным, приятно будет выпить рюмочку такого алкоголя перед обедом или с друзьями на природе. А вы как домашний винокур получите не один приятный комплимент в свой адрес от почитателей домашнего алкоголя.

После этого рекомендую попробовать Бехеровку и если её вкус покажется слишком резким, добавить ещё немного воды. Впрочем, если вы не собираетесь пить её в чистом виде, разбавлять не стоит. Данный напиток очень хорошо смакует с тоником, самым доступным из которых является «Швепс». Также рекомендую добавлять 20-30 мл напитка в кофе и чай.

ЦЕЛЕБНЫЕ СВОЙСТВА ЧЕШСКОЙ НАСТОЙКИ

«Бехеровка» – в большей мере является целебной настойкой, которая призвана улучшить работу пищеварительной системы, так изначально было задумано, ведь в ее состав входит множество полезных растений. Но в настоящее время целебные свойства бехеровки остаются под вопросом, так полагают некоторые врачи. В любом случае злоупотреблять алкоголем категорически нельзя, помните это и любой домашний алкоголь в умеренных количествах будет только на пользу.

Готовая бехеровка отличается благородным светло-коричневым оттенком и непередаваемым ароматом с яркими нотками корицы и кардамона, а также лёгким запахом аниса.

Коктейль «Красный месяц»

Для тех, кто не любит крепкий алкоголь в чистом виде, можно посоветовать сделать тонизирующий коктейль с бехеровкой. Для приготовления потребуются:

- чешская настойка – 30–40 мл.;
- черносмородиновый сок – 100 мл.;
- лёд;
- тоник;
- долька апельсина – по желанию.

Стакан для коктейля доверху наполняют льдом, вливают в него ликёр. Затем добавляют сок чёрной смородины, а оставшийся объём заполняют тоником. По желанию напиток можно украсить долькой апельсина.

Бехеровка с вишней

Для коктейля понадобятся:

- бехеровка и сок грейпфрута – по 40 мл каждого;
- лёд;
- вишенка для украшения.

В шейкер засыпают лёд, добавляют ликёр и сок, тщательно встряхивают. Готовый напиток разливают по стопкам, а сверху декорируют вишенкой на шпажке.

200 лет «Бехеровке»

Рецепт этого напитка был придуман в честь 200-летнего юбилея чешской настойки. Сделать его сможет каждый. Из ингредиентов вам потребуются:

- бехеровка – 1 стопка;
- яблочный ликёр – 1/3 стакана;

- лёд;
- мята и лайм – по вкусу;
- имбирный эль.

Стакан заполняют льдом, добавляют в него оба ликёра. Для улучшения вкуса в напиток вливают 3–6 капель имбирного эля, кладут мятную веточку. Украшают напиток тонкой долькой лайма.

Коктейль «Бьянка»

Женщины обязательно оценят необычный алкоголь, сделанный на основе бехеровки. Вам понадобятся:

- чешский ликёр – 1 стопка;
- вермут – 1 стопка;
- лёд;
- шампанское – 1 стопка.

В стакан засыпают лёд, добавляют туда смешанный вермут с ликёром. Полученный раствор дополняют стопкой шампанского. По желанию коктейль можно украсить долькой лайма или несколькими ягодками малины.