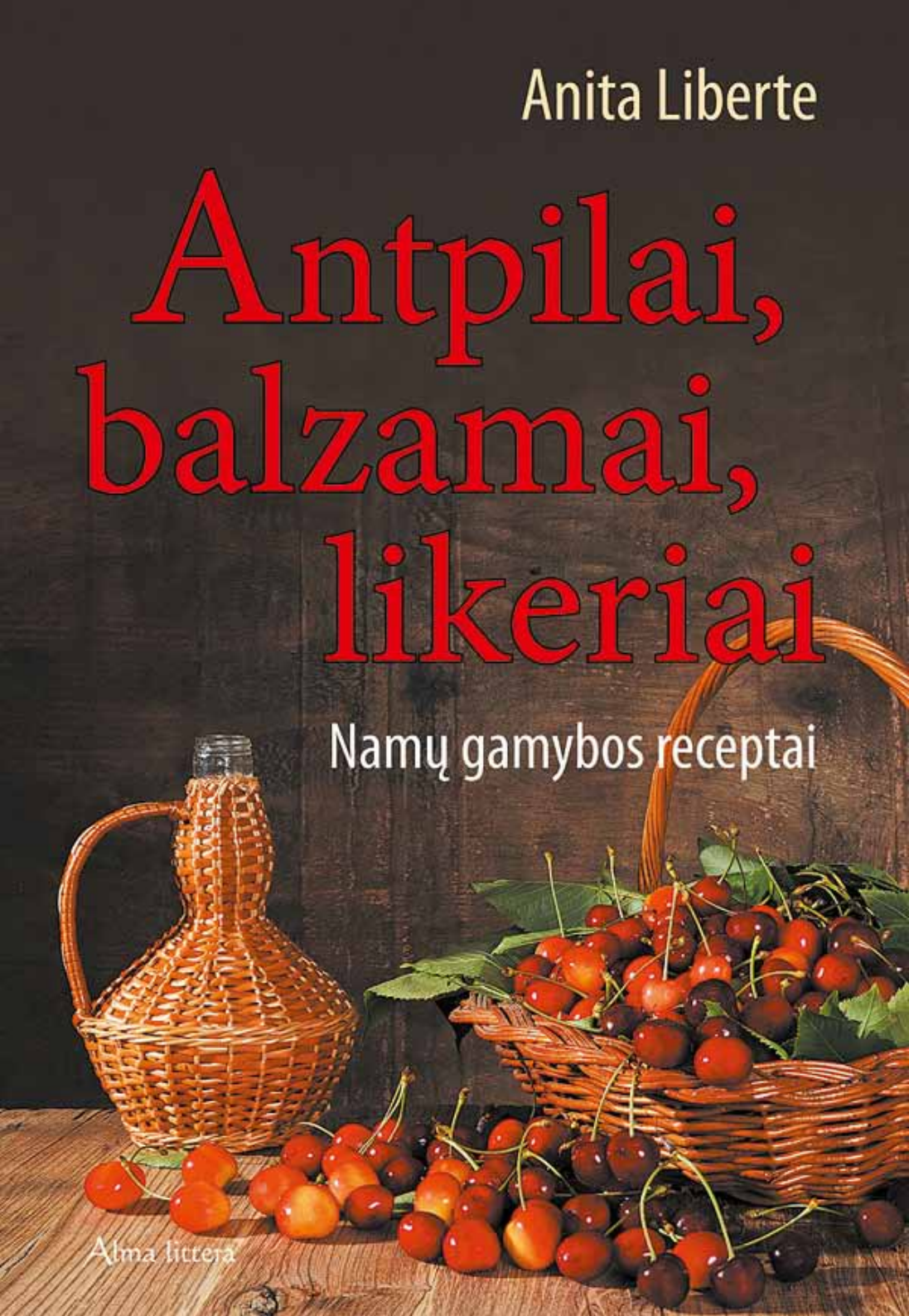
Anita Liberte

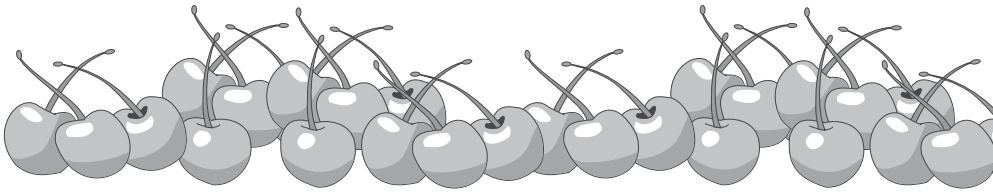
Antpilai, balzamai, likeriai

Namų gamybos receptai



Alma littera

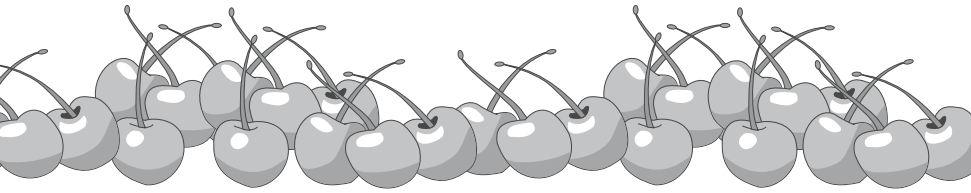
Kai parduotuvėje pamatome vyšnių brendį, žaliąjį šartrezą, pipirinių mėtų arba „Cordial Médoc“ likerį, turbūt iškart pagalvojame apie viduramžių vienuolius, Renesanso laikų Italijos Medičių (Medici) valdovų rūmus ir XVII amžiaus Versalio dvarininkus. Spėjama, kad daugelis viduramžių vynų buvo silpni ir rūgštūs, nes tuo metu stigo žinių apie jų savybes, atsirandančias gėrimus laikant, todėl jų skonį tobulindavo gydomaisiais augalais ir prieskoniais, medumi ir kvapiais žiedlapiais. Daugybe šių priedų vyną gardindavo šeimininkės virtuvėje, tačiau kurdami šiuos gėrimus nemažai nusipelnė ir alchemikai savo palėpėse, taip pat vienuoliai vienuolynuose. Egzistavo aiškus, nors ir nemokslinis supratimas apie afrodiziakinį konkrečių aštrių ar geismą žadinančių prieskonių poveikį. Taip galima paaiškinti viduramžių literatūroje dažnai minimus „meilės gėrimus“ ir jų sukeltus padarinius. (Legenda apie Tristaną ir Izoldą nėra vien meilės istorija – ji turėtų būti minima ir vynų bei valgių istorijoje.)



Tik daug vėliau, kai buvo išmokta distiliuoti ir imta gaminti brendį, viskį, žmonės pastebėjo, kad alkoholiniai gėrimai, kurį laiką laikomi mediniuose induose, įgauna gerą skonį.

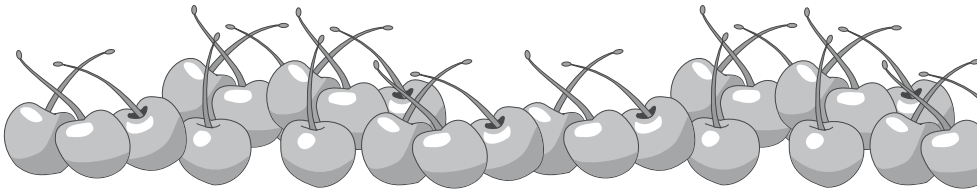
Žmonės norėdavo gerti deginantį skystį, nes jis svaigindavo ar padėdavo užsimiršti ir suteikdavo drąsos tiek kovos lauke, tiek miegamajame. Tikriausiai ne vienas raukydavosi ar užsiimdavo nosį rydamas bespalvį ugninį gėralą ir spėliodavo, kaip jį padaryti malonesnį nosiai, burnai, galbūt ir akims. Sprendimą pasiūlė technologija, kurią namų šeimininkės, alchemikai ir Dievo tarnai jau seniai sėkmingai taikė gamindami vyną, tad stipriuosius gėrimus irgi pradėta gardinti gydomaisiais augalais, kvapiosiomis medžiagomis ir prieskoniais, juos saldinti ir dažyti. Naujai sukurti alkoholiniai gėrimai buvo atsparesni nei vynas ir parankesni eksperimentams, nes prieskoniais paskanintą ir pakvėpintą brendį pavykdavo ilgiau išlaikyti, o vėliau paragavus palyginti su kitu receptu.

Manoma, kad Prancūzija tokius saldintus ir kvėpintus likerius pamėgo per Kotryną Mediči. 1533 metais ji atvažiavo į Prancūziją iš Florencijos ir ištekėjo už dofino, kuris vėliau tapo Henriku II. Tačiau prancūzų firma, dabar gaminanti benediktiną, teigia, kad šį likerį apie 1510 metus pirmą kartą sukūrė vienuolis Bernardas Vinčelis (Bernardo Vincelli). Net jei šis spėjimas turi pagrindo, tai nesumenkina Mediči indėlio į Vakarų Europos elgesio ir papročių istoriją. Ji išpopuliarino subtilaus skonio likerius ir juos ilgainiui daugelis pamėgo. Ko-



tryna į Prancūziją atsivežė ne tik pirmąją *commedia dell'arte* (kaukių komedija, – red. past.) trupę, bet ir savo virtuvės žmones, iki tol Prancūzijoje nežinotų daržovių, pavyzdžiui, artišokų, brokolių ir savojinių kopūstų, negana to, subtiliausių skanumynų iš cukraus, sviestinės tešlos, marcipano ir konservuotų vaisių. Visiškai tikėtina, kad prie naujamadžių itališkų valgių, kurie būdavo tiekiami pagal naująjį italų stilių ir valgomi naujoviškomis šakutėmis, prancūzams pasiūlydavo Florencijos likerio. Pasakojama, kad nuo Kotrynos vestuvių praėjus metams jos uošvis Pranciškus I paragavęs vietinio prancūziško benediktino ir įvertinęs jį kaip puikų gėrimą. Tais laikais buvo atrasta Kinija ir kiti iki tol nepažinti kraštai, iš Rytų pradėta įvežti prieskonių, iš Vakarų – citrusinių vaisių. Vėliau šios prekės buvo apmokestintos siekiant paskatinti vartoti vietinius Vakarų Europos gydomuosius augalus. Šie priedai paįvairino, atgaivino ir padėjo ilgiau išlaikyti distiliuotus alkoholinius gėrimus.

Tame pačiame amžiuje, kai Kotrynos Mediči uošvis Pranciškus I pirmąsyk paragavo benediktino, buvo įkurta seniausia iki šiol veikianti olandų alkoholio gamybos bendrovė „Bols“. Manoma, kad tai įvyko apie 1575 metus. Anksčiau irgi būta įvairių bendrovių, bet žinių apie jas iki mūsų dienų neišliko. „Bols“ jau nuo pat pradžių gamino saldžių kvapiųjų likerių. Pirmasis buvo anyžių likeris iš Levantės anyžių sėklų, o netrukus pradėtas gaminti ir *curaçao* iš Vest Indijos apelsinų.



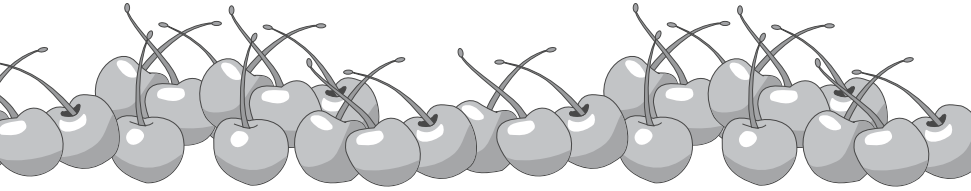
Pradinį vieno tradiciškiausių likerių su žolelėmis – šartrezo – receptą, kuris vėlesniais metais buvo smarkiai patobulintas, Grand Šartrezo vienuolynui 1605 metais perleido Henriko IV maršalas. Tame pačiame amžiuje gydytojas po pietų skirdavo Liudvikui XIV (jis garsėjo kaip apsirijėlis) likerio, pagaminto iš anyžių sėklų, paprastųjų pankolių, krapų, kalendrų, kmynų, vaistinių ramunių, cukraus ir spirito, mat Karaliui Saulei sutrikdavo virškinimas.

1676 metais gatvės prekiautojams buvo leista pardavinėti šį likerį ir kitus saldintus alkoholinius gėrimus plačiajai visuomenei. Prancūzai dar iki šiol saldžius popietės gėrimus vadina *digestif* („virškinimą lengvinančiu gėrimu“, – red. past.).

XVIII amžiuje alkoholiniai gėrimai, ypač brendis, darėsi gardesni ir kvapesni, įgyta žinių apie gerąsias savybes, atsirandančias gėrimus laikant ar maišant, tačiau kvapieji likeriai vis dar populiarėjo.

Taigi likerius gamino ir toliau, daugiausia vienuolynuose. Vienas iš žinomiausių vienuolynų tuo užsiima iki šiol, mat vienuoliai jau nuo senų laikų augina vaistinių augalų, domisi medicina ir vyno skonį gerina prieskoninėmis žolelėmis.

Senosios vienuolynų ir naujai įkurtos pasaulietinės alkoholio daryklos konkuravo gamindamos individualius, vardinius likerius pagal senovinius receptus. Kiekvienas gamintojas turėjo slaptą likerio gamybos receptą, kuris būdavo perduodamas iš kartos į kartą. Italas Džusterinis 1749 metais iš Bolonijos atvyko į Londo-



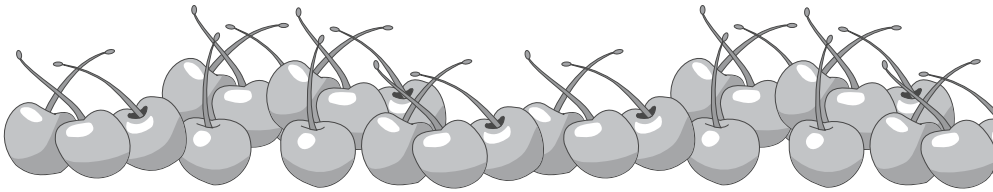
ną kurti firmos „Justerini and Brooks“ (ji klesti iki šiol) ir atsivežė apelsinų brendžio bei „Aqua Mirabilis“ („stebuklų vandens“) receptūras. 1755 metais Mari Brizar – likerių pasaulyje dar iki šiol garsus vardas „Marie Brizard“ – savo verslą Bordo pradėjo turėdama anyžių likerio receptą. Jį moteriai perdavė sergantis žmogus iš Vest Indijos, kurį ji prižiūrėjo miestą apėmus epidemijai.

Suprantama, ne kiekvienam XVIII amžiaus likerio pirkėjui pirmiausia rūpėjo virškinimo sistema. Buvo šviečiamasis laikotarpis, ir šie gėrimai viltingai laikyti afrodiziakinėmis priemonėmis, „meilės gėrimais“, o viduramžių prietarai kuriam laikui pamiršti.

XIX amžiuje imta gaminti daugelį pasaulyje iki šiol populiarių likerių. Neatsitiktinai Italija, Prancūzija ir Olandija dar ir šiandien gali pasigirti likerių gamybos lyderių pozicija. Vis daugiau komercinių firmų iki šiol stengiasi pamėgdžioti „Bols“ ir kitų olandų meistrų ano meto stilių.

KVAPIEJI LIKERIAI

Daugelis mūsų dienų gamyklinių likerių, kvėpintų gydomaisiais augalais ir patenkančių į rinką su firmos ženklų pavadinimais, yra kilę iš gėrimų ir antpilų, kuriuos gamino viduramžių vienuoliai ir alchemikai. Tačiau šiais laikais gamybos procesas labiau grįstas mokslu nei anuomet, kai alchemikai



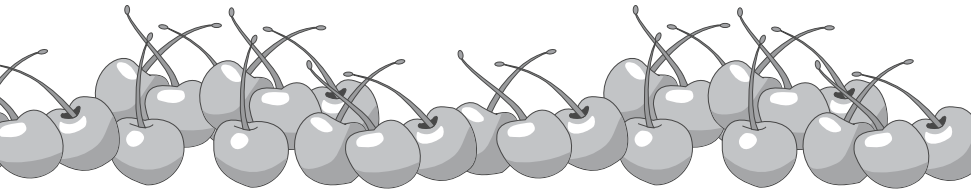
SALDŽIOS GRIETINĖLĖS LIKERIS

350 ml pieno
250 ml saldžios grietinėlės
400 g miltinio cukraus arba skysto medaus
4 kiaušinių tryniai
70 g baltojo šokolado
1 arbatinis šaukštelis vanilinio cukraus
250 ml viskio arba degtinės

Į pieną supilkite išlydytą šokoladą, grietinėlę, su cukrumi išplaktus kiaušinių trynius. Įmaišykite viskį arba degtinę. Supilstykite į butelius ir laikykite šaldytuve. Prieš patiekdami gėrimą suplakite.

ŠVENTINIS LIKERIS

100 g kakavos
5 g cinamono
2 gvazdikėliai
5 g susmulkintos vanilės
2 buteliai konjako arba degtinės
0,5 l vandens
750 g cukraus

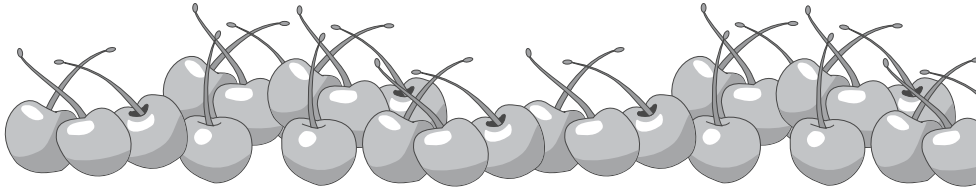


Visas sudedamąsias dalis sumaišykite ir laikykite maždaug savaitę kambario temperatūroje, kuo dažniau sukratykite. Paskui laikykite dar 14 dienų vėsiai. Nukoškite ir supilstykite į butelius.

ŠOKOLADINIS PONIŲ LIKERIS

600 g cukraus
1 stiklinė vandens
1 g cinamono
1 g vanilinio cukraus
30 g kakavos
200 ml spirito

Cukrų virkite su vandeniu, kol pasidarys tirštas sirupas. Virdami suberkite cinamoną. Baigdami virti suberkite vanilinį cukrų ir kakavą. Sirupą pravėsinkite ir dar į šiltą supilkite spiritą. Viską gerai išmaišykite ir palikite vėsiai 2 savaites. Paskui nukoškite ir supilstykite į butelius.

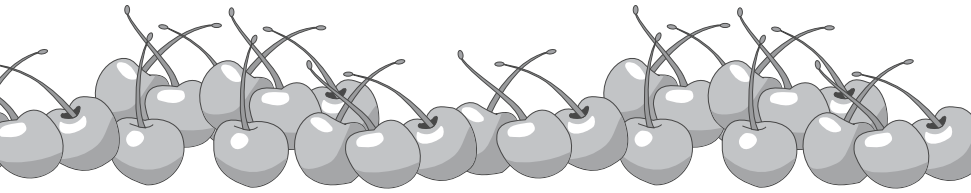


VAISIŲ IR DARŽOVIŲ BALZAMAS

Po 250 ml morkų, burokėlių, ridikų, salierų, citrinų, alavijų sulčių
500 g medaus
100 ml bulvių sulčių
500 ml raudonojo vyno

Visas sudedamąsias dalis supilkite į stiklinį indą, pridenkite (ne itin sandariai) ir 7 paras laikykite, kad fermentuotųsi. Retkarčiais skystį paplakite. Kai fermentacija baigsis ir tirščiai nusės ant dugno, indą uždarykite ir pastatykite vėsiai. Galima laikyti metus.

Vaisiai ir daržovės stiprina imunitetą. Balzamas geriamas po 1 valgomąjį šaukštą 3 kartus per dieną po valgio. Po kiekvieno vartojimo kurso turi būti mėnesio pertrauka. Per metus galimi 5 kursai.



ČESNAKŲ BALZAMAS

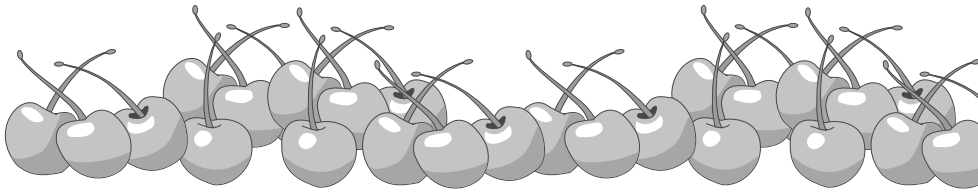
I

250 g česnakų masės
200 ml spirito (96°)
pieno

Šviežiai paruoštą česnakų masę (nuluptus česnakus mėsmale sumalkite 2 kartus arba sugrūskite mediniu grūstuvu) sudėkite į tamsaus stiklo butelį plačiu kaklu, užpilkite spiritu ir laikykite vėsiai, tamsiai 10–12 dienų. Nukoškite ir dar palaikykite 3 dienas vėsiai.

Česnakai valo kraujagysles. Vartokite vadovaudamiesi lentele su šaltu pienu po 50 ml 3 kartus per dieną, kol išgersite visą paruoštą balzamą. Kursą galima kartoti kas 5 metus.

Vartojimo laikas ir kiekis lašais

Dienos nr.	Iš ryto	Per pietus	Vakare
1.	1	2	3
2.	4	5	6
3.	7	8	9

Taip vartokite iki dešimtos dienos ir tada atgal.