

А вишенка поспела

ЯГОДНАЯ ПРЕМЬЕРА: ЯРКАЯ, СОЧНАЯ, ИГРИВАЯ ВИШНЕВАЯ НАЛИВКА «СПЕЛАЯ ВИШНЯ» – НОВИНКА ОТ «МИНСК КРИСТАЛЛ», КОТОРАЯ ПРОЧНО ЗАЙМЕТ МЕСТО В РЯДУ НАЦИОНАЛЬНЫХ НАПИТКОВ И КОТОРУЮ ПОЛЮБЯТ НЕ ТОЛЬКО ВНУТРИ СТРАНЫ. ОНА ВПОЛНЕ МОЖЕТ СТАТЬ ОТЛИЧНЫМ ЗНАКОВЫМ СУВЕНИРОМ, НАПОМИНАЮЩИМ О БЕЛАРУСИ И ЕЕ ТРАДИЦИЯХ.

Настоящий взрыв летних вкусов! Она изготавливается на основе отборных спелых ягод вишни, спиртованных соков вишни и черники, спиртованного морса чернослива и спирта сорта «Люкс». В результате тщательного отбора ингредиентов «Спелая вишня» завораживает гармоничным, выразительным ароматом, в котором доминируют нюансы вишни, лесных

ягод, чернослива и особая тонкая миндальная горечь вишневой косточки. Богатый вкус наливки, с ее приятной сладостью и ягодными оттенками, подарит долгое бархатное послевкусие и воспоминания о летних днях, наполненных солнцем и садовыми ароматами.

Как и положено традицией, которой уже не один век, дополнительную насыщенность во вкусе

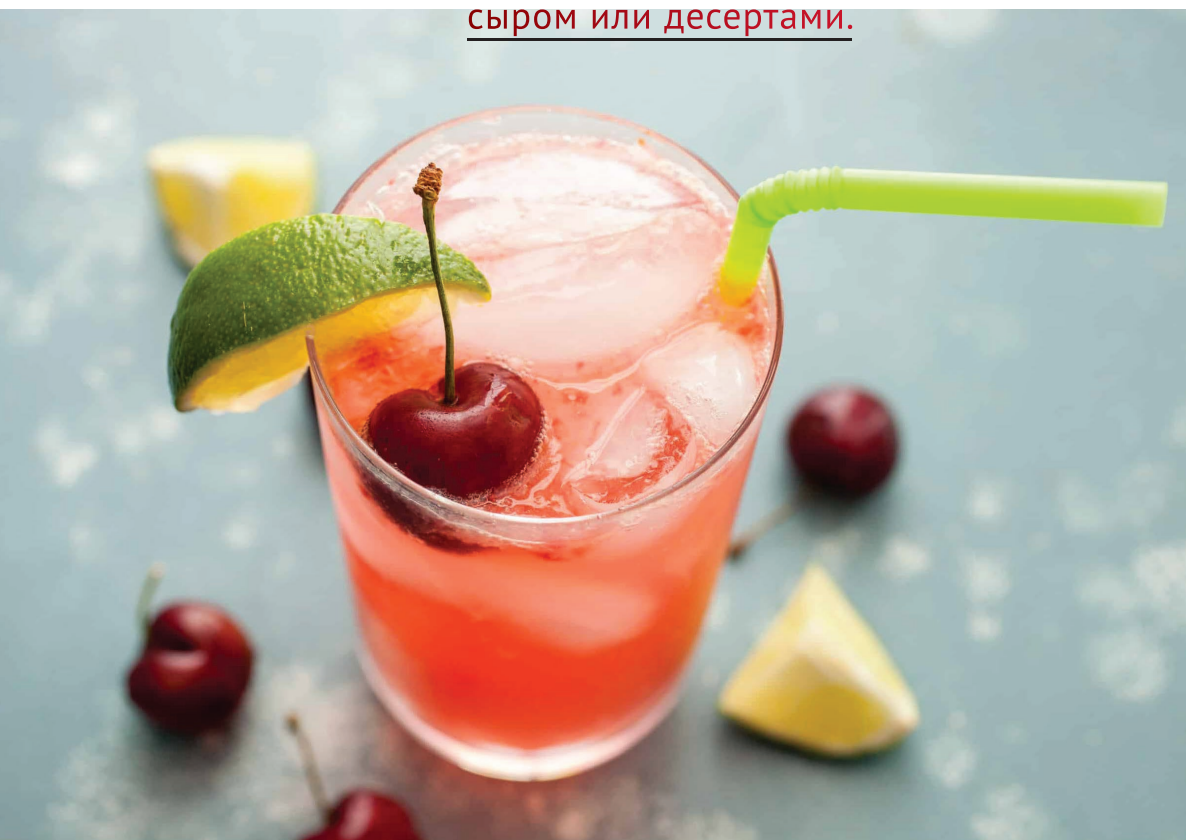
и глубокий рубиновый цвет наливке придают ягоды вишен, вложенные в каждую бутылку: ими закусывают наливку либо же используют в приготовлении десертов. Особенно хороши они в шоколадных брауни и шварцвальдских тортах (осторожно, это лакомства 18+).

Хоть «Спелая вишня» и хороша сама по себе, соло, мы уверены, что категория



традиционных наливок многогранна, поэтому подобрали несколько рецептов, с которыми интересно экспериментировать.

Наливка прекрасно сочетается с любым блюдом из красного мяса, сыром или десертами.



Коктейль Cherry Fizz

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 60 мл вишневой наливки
- сок половинки лимона
- газированная вода
- 1 коктейльная вишня

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

взбить в шейкере со льдом сок лимона и вишневую наливку, влить в стакан хайболл с двумя кубиками льда. Долить необходимым количеством газированной воды, украсить коктейльной вишней, подавать.



На десерт: фламбе

Cherries Jubilee

Традиционный десерт-фламбе, придуманный французским шеф-поваром Жоржем Огюстом Эскафье для юбилея (jubilee) королевы Виктории.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ½ стакана белого сахара
- 2 ст. ложки кукурузного крахмала
- ¼ стакана холодной воды
- ¼ стакана апельсинового сока
- 0,5 кг вымытых вишен с удаленной косточкой (можно заменить на замороженные)
- ½ ч. ложки мелко натертой апельсиновой цедры
- ¼ стакана вишневой наливки
- 3 порции ванильного мороженого

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

соединить сахар и кукурузный крахмал в широкой и глубокой емкости. Влить воду и апельсиновый сок, нагреть емкость на среднем огне, помешивая, пока не загустеет. Смешать вишни и цедру; добавить в емкость, убавить температуру и томить 10 минут. Пока вишни доходят, распределить мороженое по вазочкам для подачи (важно: десерт хоть и готовится быстро, но готовится непосредственно перед подачей).

Снять емкость с огня, влить в нее наливку, зажечь. Аккуратно встряхивать сковороду,

пока пламя не утихнет само. Важно о фламбировании: пламя может быть очень высоким — обращайтесь внимание на то, чтобы не зацепить ничего в кухне. После того как пламя утихнет, на поверхности вишневой массы могут оставаться крохотные язычки пламени — они прогорят еще несколько секунд. Пламя должно снизить интенсивность запаха алкоголя и карамелизовать сахар, поэтому чем меньше оно будет в высоту и чем дольше будет гореть, тем лучше.

Готовой вишневой массой полить мороженое и подавать.

Коктейль Cherry Flip

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 50 мл вишневой наливки
- 1 ч. ложка сахарной пудры
- 1 ч. ложка нежирных сливок
- 1 яйцо
- молотый мускатный орех

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

все ингредиенты (кроме мускатного ореха) взбить в шейкере, наполненном льдом, влить в бокал для виски. Присыпать молотым мускатным орехом, подавать.



Подают вишневую наливку в качестве дигестива или к чаю/кофе. Пить ее принято не смешивая с другими напитками.