

Слиовица Апрель 19th, 2010 Слиовица– она же сливица, представляет собой оригинальный сливовый бренди, который весьма популярен на Балканах, а также в Словакии и Чехии. Слиовица является национальным напитком таких славянских балканских стран, как Сербия, Черногория, Болгария и некоторых других. Данный напиток всегда занимает самые высокие места на ежегодном конкурсе фруктовых самогонов, который проводится в Праге. По мнению некоторых ученых приготовление водки из слив зародилось в Валахии времен графа Дракулы. Однако истинные ценители данного напитка отрицают версию, в связи с тем, что если бы у графа была под рукой слиовица, он вел бы себя более человечно. Помимо этого, за звание изобретателей столь чудесного напитка борются чехи и словаки. Однако в данных республиках весьма популярно пиво, в честь которого устраиваются ежегодные фестивали, где все эти споры по поводу изобретателей рецепта слиовицы быстро забываются. Слиовицу любит и почитает не только славянский народ, но и даже боснийские мусульмане, хотя это и является религиозным запретом. В свое оправдание они утверждают, что Аллах запретил пить вино, приготовленное из винограда, а не из слив. Основным сырьем для приготовления данного напитка служит сброженный сливовый сок. Сначала спелые ягоды вместе с косточками помещают в большую ступу, тщательно толкут, а затем терпеливо ждут, пока полученная масса не начнет бродить и пениться. Далее идет процесс перегонки субстанции, после которого ее заливают в специальные бочки, сделанные из лимусинского дуба. Некоторые производители слиовицы осуществляют пергонку напитка дважды для достижения большей крепости. С момента начала приготовления слиовицы и до поступления ее на реализацию может пройти порядка пяти лет. Крепость напитка при одинарной перегонке составляет 45%, а при двойной – 75%. Для слиовицы характерен желтоватый цвет, приобретаемый ею от тех самых дубовых бочек. Именно такая сливовая водка считается самой «правильной». На внешний вид напиток кажется слегка маслянистым. Обычно такие сорта слиовицы почему-то разливаются в малоэстетичные бутылки. Сливовая водка может быть и прозрачной. В этом случае по вкусу она больше напоминает обычную виноградную ракию, поэтому назвать такой напиток выдающимся можно лишь с натяжкой. Увы, но именно такие экземпляры можно чаще всего встретить на российских прилавках. Какой бы крепкой не была слиовица, пьется она просто изумительно легко. Смелчаки, отважившиеся впервые попробовать данный напиток, по привычке жмурятся и театрально морщатся. Однако после первой же стопки делают вывод, что такой водки можно выпить много, а если быть до конца честным, то даже очень много. Кроме того, опьянение от слиовицы довольно мягкое и ненавязчивое, не провоцирующее на проявление буйства и дебоширства. Это состояние можно описать так, что отведавший слиовицы начинает любить весь мир. Слиовицу употребляют в чистом виде, потому как приготовить на основе нее какие-либо коктейли практически невозможно. При смешении данной водки с различными кисло-сладкими соками или алкогольными напитками рождается неприятный металлический привкус. Поэтому практически единственный довольно таки неплохой вариант – сочетание слиовицы с ликером Мидори. Опубликовал: gagarin