**История ликеров**

Начиная с XI века, во многих католических монастырях Западной Европы практиковалось лечение больных различными микстурами и эликсирами. Помимо поиска средств для лечения больных монахи старались улучшить технику производства эликсиров и открыть новые компоненты. Этому способствовало удаленное от города местоположение монастырей.

Поскольку многие лекарства были горькими, к ним добавляли мед. Так появились первые ликеры, называвшиеся тогда эликсирами и приготовлявшиеся монахами из различных лекарственных и пряно-ароматических растений.

Составляя лекарства, знахари Средних веков экспериментировали с настоями трав и ягод, чтобы придать снадобью целебное свойство или отбить неприятный вкус. Голландский медик Лукас Болс в 1575 году приготовил первый "официально задокументированный" ликер. В качестве основного ингредиента он использовал тмин, зная его способность облегчать пищеварение. Спирт использовался с расчетом на его обезболивающие свойства.

Однако пальму первенства у голландца оспаривают французские монахи: их летопись относит создание ликера к 1510 году.

Так или иначе, но во Франции в начале XVII века право на перегонку имели только монахи, аптекари и виноградарии. Поэтому именно в Голландии, где законы не были столь строгими, впервые осуществили идею создания коммерческого ликера. Этому способствовало то обстоятельство, что в ее колониальных владениях - Антильских островах, расположенных в Карибском море, растет померанец. Эта разновидность горьких апельсинов пользовалась в то время большим успехом. Но длительность перевозки не позволяла доставлять плоды в Европу в хорошем состоянии. Оставался единственный путь: вымачивать подпорченные апельсины в спирте, дистиллировать смесь, добавив сахар для смягчения слишком горького и резкого вкуса.

В XVII и XVIII веках техника производства ликеров практически не менялась. Они входят в моду при королевских дворах и их придворных. Во времена Людовика XIV этот напиток был очень популярен. Однако поистине золотым для ликеров явился XIX век: они превратились в предмет первой необходимости, резко выросли их качество и ассортимент. Воображение изготовителей ликеров не знало границ. Трудно найти хотя бы один фрукт, растение или пряность, которые не подвергались бы проверке на ароматические качества. Именно в то время были созданы ликеры, известные во всем мире.

На протяжении нескольких веков кропотливый труд создателей ликеров приводил к появлению настоящих шедевров. Для мира ликеров характерно наличие изобретателя, автора. Мы никогда не узнаем, кто первый дистиллировал водку или виски, тогда как практически все ликеры имеют точного автора, место и дату создания.