**Как правильно пить Егермейстер**

Всё, что касается Егермейстера окутано пеленой тайн и легенд, начиная от истории названия напитка и заканчивая его составом. На своей родине в Германии он популярен не меньше, чем пиво. По данным немецкого издания Handelsblatt Егермейстер занимает почетное 9 место в топ-10 самых продаваемых спиртных напитков. С объёмом продаж 82 млн бутылок в год он попал в компанию к водке Смирнов (Smirnoff), рому Бакарди (Bacardi), виски Джек Дэниэлс (Jack Danniel's) и Джонни Уокер (Johnnie Walker).

Егермейстер (нем. Jägermeister) - это **травяной ликёр** крепостью 35°, полученный способом мацерации (настаивания) травяного сбора на водно-спиртовой основе. Многочисленные источники указывают, что в состав входит 52 компонента, но полного перечня привести никто не может. Это является коммерческой тайной, доступной лишь владельцам марки. Достоверно известно лишь присутствие бадьяна, апельсина, черники, шафрана, имбиря, корицы, гвоздики, лакрицы. Все дегустаторы при описании вкуса сходятся на термине "горько-сладкий". **Егермейстер как ликёр пить** можно и в чистом виде, и в виде коктейлей.

**No mix. No blend.**

Аутентичный способ предполагает короткие и быстрые порции - шоты. В данном случае ликёр **пьётся** охлажденным до 18°С ниже нуля. Подмораживать рекомендуется не только бутылку, но и стопки - шоты. Напиток приобретает тянущуюся вязкость. Во вкусе звучат только травы и абсолютно не чувствуется алкоголь. Кстати, лозунг на этикетке гласит: "Подавать холодным, хранить на льду". Именно так пьют в Германии. А кто же ещё может подать пример, **как пить немецкий ликёр егермейстер правильно**, кроме самих немцев? Но в других странах сложились собственные "пьяные" привычки, и Егермейстер удивительно в них вписывается.

Альтернативой экстремальному охлаждению служит подача на манер виски: в тумблере, роксе или другом низком стакане с кубиками льда. В таком виде Егермейстер можно потягивать подольше, а не пить залпом. И предварительное охлаждение не требуется. Особенно такой вариант удачен в качестве аперитива, предваряющего основное застолье. Травяной вкус помогает пробудить аппетит и подготовиться к жирной пище. Всё, **с чем пьют** целебный ликёр, лучше усваивается.

Не меньше холодного способа распространен и прямо противоположный вариант. Конечно, никто Егермейстер подогревать не станет, а вот пить при комнатной температуре очень даже можно. Такой подаче тоже есть своё объяснение. В условиях 18° - 20° тепла лучше испаряются жидкости и вместе с ними эфирные масла. Небольшой подогрев позволяет полностью раскрыться всем нюансам аромата, хотя и делает более выраженным присутствие алкоголя. А во вкусе проявляется характерная горечь. В таком виде Егермейстер можно пить даже в лечебных целях. Производитель очень гордится тем, что первоначально замышлялся не алкоголь, а настой для улучшения пищеварения.

Единственный минус "тёплого" способа - высокая нагрузка на печень. Естественно, что сам факт употребления алкоголя уже представляет некий вред для здоровья. Но у ароматных эфиров есть другая сторона медали. Их переработка и выведение из организма даётся печени с большим трудом. **Егермейстер же, как правильно** любят шутить немцы про свой национальный напиток, является "клеем для печени". Поэтому любая дегустация должна знать меру и не выходить за рамки 300 мл.

## Король вечеринок или 10 лучших коктейлей

Любителям миксов задумываться, **с чем пить** Егермейстер не приходится. Всё уже давно придумано. Бармены с большим удовольствием экспериментируют с ним и продолжают находить новые сочетания. Что объясняется высокой крепостью, задающей тон всему коктейлю, и уникальной травяной основе. Это позволяет каждый раз по-новому обыгрывать знакомый вкус, меняя лишь несколько компонентов.

Самый популярный вид коктейлей, в которых используется **Егерь**, - шоты. А в качестве аккомпанемента часто выступает парочка других ликёров. Вот лишь часть названий, которые можно встретить в коктейльной карте уважающего себя бара:

* Бешеный пёс (Mad Dog) - смешанные в равных частях **ликёры** Егермейстер и Бейлис (Baileys);
* Егерита (Jägerita) - сочетание Куантро (Cointreau), светлой текилы, Егермейстера и лаймового сока;
* Мёртвый немец - убойный коктейль из Егермейстера и мятного шнапса (Rumple Minze) для алкогольных дуэлей;
* Чёрная кровь - лонг-дринк из Егермейстера и Кюрасао (Blue Curacao) со Спрайтом и льдом;
* Мираж (Mirage) - слоистый шот из ментолового ликёра (Minttu), Бейлиса (Baileys), Куантро (Cointreau), Егермейстера, расположенных именно в таком порядке;
* Потерянный (Gone) - коктейль с названием, предупреждающим о последствиях, состоит из Егермейстера, абсента, самбуки (Sambuca) и ликёров Бейлис (Baileys), Куантро (Cointreau) и Калуа (Kahlua).**​**

**Такое** разнообразие, конечно, поражает. Но исполнить их дома самостоятельно достаточно сложно из-за сложного состава и необходимого оборудования (шоты, барная ложка). А вот следующие коктейли избавлены от этих недостатков и вполне подойдут для домашних экспериментов.

### Егербомб (JägerBomb)

Коктейль, ставший звездой всех дискотек, особенно немецких. Потребуется **ликёр Егермейстер** и энергетик Ред Булл (Red Bull) в соотношении 1:3. Особенно привлекает эффектная подача. Рюмку с ликёром нужно опустить в бокал, наполненный энергетиком. Принято пить залпом, но не возбраняется и просто потягивать из стакана.

### Егермонстр (JägerMonster)

Идеальный вариант, когда нужно сбить градус и освежить вкус. В высокий хайбол, наполненный льдом, добавляем:

* Егермейстер - 30 мл;
* гранатовый сироп Гренадин - 50 мл;
* апельсиновый сок - 150 мл.

Особенно этот коктейль прижился среди американской молодёжи. Благодаря простоте исполнения и доступности компонентов вполне подходит для домашних вечеринок.​

### Кукумбер (Cucumber; англ. огурец)

Нетривиальное сочетание пряности трав и огуречной свежести, а также простота в изготовлении сделали оригинальный коктейль весьма знаменитым. В хайбол, наполненный льдом, добавляем:

* Егермейстер - 50 мл;
* Спрайт - 150 мл;
* свежий огурец - 1 шт.

Огурец предварительно нужно очистить от кожуры и порезать вдоль. Получившиеся тонкие слайсы добавляем в бокал и перемешиваем.

### Маринеска

Ещё один освежающий лонг-дринк, для приготовления которого лучше иметь под рукой соковыжималку. В высокий бокал со льдом вливаем равные части Егермейстера, апельсинового, грейпфрутового и лаймового фрешей и перемешиваем. Если вкус получился слишком кислым, можно добавить немного тростникового сахара.

Подходит Егермейстер и для безалкогольных напитков. Отличным согревающим средством станет двойная порция эспрессо с 20 мл ликёра **на травах**. А если сверху кружку украсить взбитыми сливками, получим ещё один коктейль Ява **Мастер** (Java Meister). Таким же образом можно подать чёрный чай. Для прохладительного напитка в пару можно взять виноградный сок или содовую.

Последний совет. Если хотите соблюдать все правила до конца, то ловите ещё одну традицию. Выпивая Егермейстер, обязательно произнесите тост: "За охотников!"