

Изобретение относится к пищевой промышленности, к приготовлению ликеров.

Известна композиция ингредиентов для бальзама "Дагестан" [1], содержащая следующие ингредиенты (кг на 1000дал):

аир	1,8-2,2
валерьяновый корень	4,5-5,5
гвоздика	1,8-2,2
дубровник-беловойлочный	2-4
девясил	1,4-1,6
зверобой	7-9
имбирь	2,5-3,5
корица	2,5-3,5
кориандр	7-9
мелисса лекарственная	4-6
мята	4-6
мускатный орех	1,8-2,2
перец черный	0,4-0,6
перец душистый	2,5-3,5
пустырник	1,3-1,7
пажитник	7-9
солодка	1,3-1,7
тархун	18-22

тысячелистник	1,3-1,7
укроп	2,3-2,7
чабрец	8-12
цикорий	2,5-3,5
айва	350-450
боярышник	25-35
персик	600-800
орех молочно-восковой зрелости	90-110
ванилин	0,4-0,6
сахар	450-500
апельсиновое масло	0,15-0,25
лимонное масло	0,15-0,25
колера	750-850
водно-спиртовая жидкость остальное.	

Недостатками данного напитка является его многокомпонентность и использование дорогостоящего импортного сырья, например, корица, мускатный орех, перец черный и душистый;

- сложность технологии приготовления напитка;
- сложно установить биологическое действие напитка на организм, т.к. очень большое количество компонентов разного действия;
- применение колера в качестве красителя снижает биологическую ценность напитка.

Наиболее близким по составу является ликер "Розмарин", где купаж готовят смешиванием следующих компонентов на 1000дал. напитка:

яблочный спиртованный сок (л)	3000
рябиновый морс 1 и II слива (л)	1000
настой зубровки I и II слива (л)	32,0
или зубровка трава (кг)	1,0
настой горького миндаля I и II слива (л)	40,0
настой корицы I и II слива (л)	20,0
апельсиновое масло 1:10 (л)	1,0
ароматный спирт "Кориандровый" (л)	10,0
сахарный сироп 65,8%-ный (л)	3000,0
или сахар (кг)	2608,0
лимонная кислота (кг)	9,0
колер (кг)	3,0
водно-спиртовая жидкость по расчету на крепость купажа 40%	остальное.

Недостатками данного напитка является его многокомпонентность и сложность в изготовлении; применение дорогостоящего импортного сырья, например, миндаль горький, апельсиновое масло, корица и т.п.; применение колера (перезжеженного сахара), являющегося канцерогеном, снижает биологическую ценность напитка.

Задачей предложенного изобретения является создание ликера путем подбора компонентов в определенных дозах, обладающего целебными свойствами и простой технологией и проявляющего вкус и аромат цветущего разнотравья.

Поставленная задача решается тем, что известный ликер, содержащий сахар, водно-спиртовую жидкость и ароматическое сырье - зубровку душистую, дополнительно в качестве ароматического компонента содержит растительное сырье: цикорий (корень) и боярышник колючий (цветы) при следующем соотношении компонентов (в кг на 1000л напитка):

цикорий (корень)	12-18
зубровка душистая (трава)	2-8
боярышник колючий (цветы)	7-13
сахар	185-215
водно-спиртовая жидкость из расчета крепости напитка 45%	остальное.

Применяемые в напитке компоненты обладают большим количеством биологически активных веществ, а именно: зубровка душистая (трава) содержит ряд гликозидов и кумарины, эфирные масла, чем и обусловлено ее действие на организм человека. Действие проявляется как спазмолитическое и фотосенсибилизирующее, проявляется снятие спазмов коронарных и мозговых сосудов, сосудорасширяющее действие, кроме этого зубровка обладает онкостатическими свойствами.

Цикорий - корень содержит углеводы фруктозу, сахарозу, глюкозу, пентозу, инулин около 60%, холин, белковые вещества, пектины, горечи, интибин, смолы, клетчатку и слизистые вещества.

Действие цикория (корня) в основном проявляется как желчегонное и мочегонное, улучшающее обмен веществ в организме, противоаллергическое, при заболеваниях кишечника и поджелудочной железы, т.е. при всех заболеваниях пищеварения и также при радиационном поражении.

Боярышник колючий содержит флавоноидные соединения: гиперозид, кварцетин, имеет ряд оксикоричных кислот: хлорогеновую и кофейную, амины: триметиламин, холин, ацетил холин и ряд эфирных масел.

Из-за наличия указанных компонентов боярышник проявляет тонизирующее действие на мышцу сердца, снижает возбуждение нервной системы, улучшает кровообращение в организме, снижает тахикардию сердца и нормализует кровяное давление.

Применяемые в напитке вещества совмещаются по действию на организм. Так, на фоне успокаивающего эффекта воздействия зубровки, активнее проявляется действие цикория на расслабленные органы пищеварения, усиливается отток желчи и улучшаются обменные процессы, боярышник в свою очередь улучшает работу сердца, восстанавливает кровяное давление, способствует кровообразованию.

Заявляемый напиток проявляет комплексное целебное действие на организм, где подобраны компоненты таким образом и в таких количествах, что они усиливают действие друг друга, вызывая в целом положительный лечебный эффект. Так предупреждает развитие заболевания печени и поджелудочной железы. Совместное действие компонентов цикория и боярышника

проявляется в усилении антитоксической деятельности печени, нормализации поджелудочной железы, стимулирует иммунитет, а совместно с зубровкой возникает радиопротекторное действие на организм.

Кроме вышеизложенного напиток обладает слаженным вкусом и ароматом полевых цветов. По цвету бальзам шоколадно-рубиновый, что исключает применение колера как красителя. По химическим показателям он относится к бальзамам и отвечает нормам на ликеро-водочные напитки по ГОСТу 7190 - 74.

Норма употребления бальзама тонизирующего в лечебных целях до 200г в день.

Бальзам тонизирующий прост в изготовлении и не требует специального технологического оборудования.

Бальзам тонизирующий "Чари діброви" готовится следующим образом: корень цикория, трава зубровки душистой и цветы боярышника колючего в указанных по рецептуре количествах заливают водно-спиртовым раствором крепостью 45%, настаивают 15 дней в стеклянной, эмалированной или нержавеющей посуде с плотно закрытой крышкой при ежедневном тщательном перемешивании. На 15 - й день смесь фильтруют до полного удаления осадка и добавляют к фильтрату 200кг сахара. Эту смесь настаивают 3 дня при ежедневном перемешивании и в закрытой емкости для прохождения полной ассимиляции компонентов. На 20 - й день продукция готова к розливу.

По указанной технологии было приготовлено множество вариантов напитка, некоторые из них занесены в таблицу.

Как видно из приведенной таблицы, напиток наиболее гармоничный по 2, 3, 4 примерам. Эти граничащие пределы компонентов и отражены в формуле изобретения.

Напиток прост в изготовлении, не требует специального сложного аппаратного выполнения.

Таблица

№№ пп	Компоненты на 1000 л на- питка	Пример 1	Пример 2	Пример 3	Пример 4	Пример 5
1	Цикорий /ко- рень/ /кг/	10	12	15	18	20
2	Зубровка души- стая /трава/ /кг/	1,5	2	5	8	8,5
3	Боярышник ко- лючий /цве- ты/кг/	6	7	10	13	14
4	Сахар /кг/	180	185	200	215	220
5	Водно-спирто- вая жидкость из расчета кре- пости 45%	остальное				
Выводы , результаты:		Напиток жидкий, цвет светло- коричне- вый, вкус разлажен- ный, лечеб- ные свойства слабые.	Напиток до- статочно гу- стой, цвет коричнево- краснова- тый, во вкусе и аромате проявляют- ся тона цве- тущего разно- травья, за- мечено целебное действие на орга- низм.	Напиток гу- стой, цвет коричнево- рубиновый, во вкусе и аромате вы- ражены то- нацветуще- го разно- травья, яр- ко про- является целебное действие на орга- низм.	Напиток гу- стой, темно- коричнево- го цвета, во вкусе и аромате за- мечены то- на полевых цветов, пе- реходящие в пряные. Напиток проявляет целебные действия на орга- низм чело- века.	Напиток гу- стой, темно- коричневый цвет, вкус разложен, чувствуется горчина, на- питок обла- дает целебным действием, но большой расход рас- тительного сырья.